



1-754

4.11.09

თავისუფალი ვაჭრობის და კონკურენციის სააგენტოს

საკითხი: რიგი ეკონომიკური აგენტებისთვის დაწესებული შეღავათური სტანდარტების გაუქმების მოთხოვნა.

მოგმართავთ იმის თაობაზე, რომ ჩვენი აზრით საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტო არღვევს "თავისუფალი ვაჭრობის და კონკურენციის შესახებ" საქართველოს კანონის მე-7 მუხლის მოთხოვნას ეკონომიკური აგენტისათვის ისეთი შეღავათების დაწესების აკრძალვის თაობაზე, რომელიც კონკურენტებთან შედარებით უპირატესობას ანიჭებს მას და იწვევს კონკურენციის შეზღუდვას.

კერძოდ, სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს მიერ რეგისტრაციაში გატარების გზით საქართველოს სტანდარტის სამართლებრივი სტატუსი მინიჭებული აქვს შემდეგ სტანდარტებს (სტანდარტების ტექსტები ამ წერილზე თანდართულია):

- მსტ 20769010-004-2006 "კარაქი ნაღების და კომბინირებული "ჯორჯიან-ეკო" (შემუშავებულია შპს "ჯორჯიან-ეკო" მიერ);
- მსტ 20964817-001-2009 "კარაქი ნაღების და კომბინირებული "სამგორი" (შემუშავებულია საზოგადოება "სამგორის" მიერ);
- მსტ 20630602-021-2006 "კარაქი ძროხის და კომბინირებული "ნიკორა" (შემუშავებულია შპს "ნიკორას" მიერ);
- მსტ 20446152-016-04 "კარაქი" (შემუშავებულია შპს "სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტის" მიერ).

ჩამოთვლილი სტანდარტები შესაბამის მეწარმე სუბიექტებს შესაძლებლობას აძლევს დასახელებით "კარაქი" აწარმოოს და საქართველოს ბაზარზე გაიტანოს პროდუქტი, რომელიც მცენარეულ ცხიმებს შეიცავს. საერთაშორისო სტანდარტებით ასეთ პროდუქტებს უნდა ერქვას არა კარაქი, არამედ "მარგარინი", "ბლენდი" ან "სპრედი" (იხ. დანართი 6). უფრო მეტიც:

- კოდექს ალიმენტარიუსის " რძის პროდუქტების დასახელებათა გამოყენების შესახებ" ზოგადი სტანდარტის (Codex General Standard for the Use of Dairy Terms, CODEX STAN 206-1999) 4.3 პუნქტის მიხედვით რძის რომელიმე პროდუქტის დასახელების გამოყენება პროდუქტის ეტიკეტზე შეიძლება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მისი შემცველობა ამ კოდექსით ამ პროდუქტისთვის დადგენილ სტანდარტს შეესაბამება;
- კოდექს ალიმენტარიუსის სტანდარტი "კარაქის" (Codex Standard for Butter, CODEX STAN 279-1971, აღნიშნული სტანდარტი საქართველოს ეროვნულ სტანდარტადაც არის აღიარებული) 3.1 პუნქტის მიხედვით კი კარაქი მხოლოდ რძისგან ან რძისგან მიღებული მასალებისგან დამზადებულ პროდუქტს წარმოადგენს (ანუ მცენარეული ცხიმის გამოყენება კარაქის დამზადებისას დაუშვებელია).

აქვე ავღნიშნავთ, რომ მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის "ვაჭრობაში ტექნიკური ბარიერების შესახებ" 1995 წლის 15 აპრილის შეთანხმების მე-4 მუხლის მიხედვით მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის წევრი ქვეყნები ვალდებული არიან უზრუნველყონ, რომ ქვეყანაში სტანდარტიზაციის ცენტრალური ორგანო ამ შეთანხმების მე-3 დანართით დადგენილ "სტანდარტების მომზადების, მიღებისა და გამოყენების კარგი პრაქტიკის კოდექსის" მიხედვით მოქმედებდეს. კერძოდ, ჩვენ გვინდა თქვენი ყურადღება მივაქციოთ აღნიშნული კოდექსის „F“ პარაგრაფს, რომლის მიხედვით სტანდარტიზაციის ორგანო ვალდებულია მის მიერ დამტკიცებული სტანდარტების საფუძვლად საერთაშორისო სტანდარტები გამოიყენოს.

თუმცა, როგორც ზემოთ აღვწერეთ, ჩამოთვლილი მეწარმე სუბიექტების სტანდარტები საერთაშორისო სტანდარტებს ეწინააღმდეგება. მიგვაჩნია, რომ აღნიშნული გარემოება არათანაბარ შედეგათიან მდგომარეობაში აყენებს ამ ოთხ ეკონომიკურ აგენტს სხვა მეწარმეებთან შედარებით, რომლებიც ანალოგიურ პროდუქტის წარმოებას ან იმპორტს ახორციელებენ. ეს გარემოება შეუძლებელს ხდის სამართლიან და თავისუფალ კონკურენციას ამ სფეროში და აგრეთვე აზარალებს მომხმარებლის ინტერესებს. ამიტომ მიგვაჩნია, რომ აღწერილი სამართლებრივი გაუმართაობა უახლოეს პერიოდში უნდა იქნას აღმოფხვრილი.

ინფორმაციისთვის გაწვდით აგრეთვე ჩვენი ორგანიზაციის მიერ საქართველოს სამომხმარებლო ბაზარზე არსებული რამოდენიმე კარაქის შემოწმების შედეგს, საიდანაც ჩანს, რომ აღნიშნული ქართული სტანდარტებით წარმოებული (ჩვენს მიერ შემოწმებული) არც ერთი პროდუქტი არ შეესაბამება კოდექს ალიმენტარიუსის სტანდარტ "კარაქს" (იხ. დანართი 7).

ყოველივე ზემოაღნიშნულის გამო გთხოვთ, თქვენი უფლებამოსილების ფარგლებში მოსთხოვოთ საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტებისა და მეტროლოგიის ეროვნულ სააგენტოს თანდართული საქართველოს სტანდარტების რეგისტრაციის გაუქმება.

გთხოვთ, აგრეთვე მოსთხოვოთ საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტებისა და მეტროლოგიის ეროვნულ სააგენტოს, გამოიკვლიოს მის მიერ რეგისტრაციაში გატარებული სხვა ე.წ. "მეწარმე სუბიექტის სტანდარტები" და საერთაშორისო სტანდარტებთან მათი შეუსაბამობის შემთხვევაში აგრეთვე გააუქმოს მათი რეგისტრაცია.

გთხოვთ, გვაცნობოთ ამ განცხადებაზე თქვენი რეაგირების შესახებ.

პატივისცემით,

ეკა ურუშაძე

აღმასრულებელი დირექტორი



დანართები (სულ 74 გვ):

დანართი 1: შპს "ჯორჯიან-ეკოს" მიერ მოწოდებული მსტ 20769010-004-2006
"კარაქი ნაღების და კომბინირებული "ჯორჯიან-ეკო" (13 გვ);

დანართი 2: საზოგადოება "სამგორის" მიერ მოწოდებული მსტ 20964817-001-2009
"კარაქი ნაღების და კომბინირებული "სამგორი" (12 გვ);

დანართი 3: შპს "ნიკორას" მიერ მოწოდებული მსტ 20630602-021-2006 "კარაქი
ძროხის და კომბინირებული "ნიკორა" (13 გვ);

დანართი 4: შპს "სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტის" მიერ მოწოდებული მსტ 20446152-
016-04 "კარაქი" (24 გვ);

დანართი 5: CODEX STAN 206-1999 და CODEX STAN 279-1971 (7 გვ);

დანართი 6: ინფორმაცია სხვადასხვა შემადგენლობის ცხიმოვანი
პროდუქტებისთვის საერთაშორისო დონეზე დადგენილ
დასახელებათა შესახებ (1 გვ);

დანართი 7: ინფორმაცია სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრის
მიერ საქართველოს ბაზარზე არსებული კარაქების რამოდენიმე
სახეობის გაზომვების შესახებ (4 გვ).

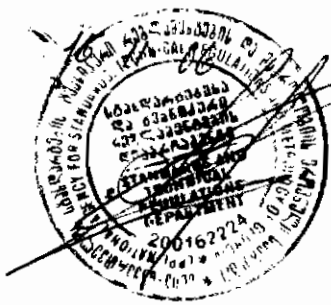
დანართი 1: შპს "ჯორჯიან-ეკოს" მიერ მოწოდებული
მსტ 20769010-004-2006 "კარაქი ნაღების და კომბინირებული "ჯორჯიან-ეკო"

მსგ 20769010-004-2006

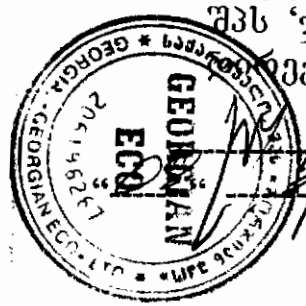
მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი
კარაქი ნაღების და კომბინირებული
”ჯორჯიან ეკო”

თბილისი

2006



268-12-005215



ჯგუფი 6-17
შპს "ჯორჯიან ეკო"-ს
დირექტორი

ლ. ალავეიძე
2006 წ.

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

კრაქი ნალების და კომბინირებული მსტ20769010-004-2006
"ჯორჯიან-ეკო" პირველად

პკ.15.51.30

16.11.06 - დან
16.11.11 - მღე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება ნალების კარაქზე და ნალების კარაქის და მცენარეული ცხიმის (სპეციალური დამუშავებით შერევით) (შემდგომ ტექსტში კარაქი) რძის მრეწველობისათვის დადგენილი სანიტარული ნორმების დაცვით, რომელიც განკუთვნილია უშუალოდ საკვებად, საგაჭრო ქსელში რეალიზაციისათვის და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისათვის.

1. ტექნიკური მოთხოვნები

- 1.1 კარაქი უნდა დამზადდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნების შესაბამისად ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით რძის მრეწველობის საწარმოთათვის დადგენილი სანიტარული წესების დაცვით.
- 1.2 კარაქი გამომუშავდება შემდეგი სახით:
 - კარაქი ნაღების 82.5% ცხიმით
 - კარაქი ნაღების 72.5% ცხიმით
 - კარაქი ნაღების 61.5% ცხიმით (საბუტერბროდე).
 - კარაქი კომბინირებული 82.5% ცხიმით (25% მცენარეული ცხიმით)
 - კარაქი კომბინირებული 72.5% ცხიმით (20% მცენარეული ცხიმით)
 - კარაქი კომბინირებული 61.5% ცხიმით (20% მცენარეული ცხიმით)
- 1.3 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალები:
 - კარაქი ძროხის გოსტ 37-ის მიხედვით;
 - კარაქი ნაღების იმპორტული; უმარილო სატრანსპორტო ტარაში შეფუთული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
 - რძე ძროხის პასტერიზებული გოსტ 13277-ის მიხედვით;
 - რძე მშრალი ცხიმგაცლილი გოსტ 10970-ის მიხედვით;
 - შაქრის ფხვნილი გოსტ 21-ის მიხედვით;
 - ცხიმი მცენარეული, იმპორტული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
 - წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;

1.4 ნედლეული 100 კგ პროდუქტზე

ცხრილი 1.

ნედლეულის და მასალების დასახელება	პროდუქციის დასახელება					
	კარაქი ნაღების 82,5%	კარაქი ნაღების 72,5%	კარაქი ნაღები ს 61,5%	კარაქი კომბინ. 82,5%	კარაქი კომბინ. 72,5%	კარაქი კომბინ. 61,5%
კარაქი ნაღების	100	87.8	68	70	63	55
ცხიმი მცენარეული	-	-	-	25	20	20
აღდგენილი რძე	-	12.2	32	5	17	25

1.5 ორგანოლექტიკური მეჩვენებლებით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	დახასიათება
გემო და სუნი	სუფთა, უცხო გემონაკრობის და სუნის გარეშე კარაქისათვის დამახასიათებელი ნაღების გემოთი, ან ნის გარეშე.
კონსისტენცია და გარეგანი სახე	ერთგვაროვანი პლასტიკური, მკვრივი, განაჭერზე სუსტად მბრწყინავი ზედაპირით ტენის ცალკეული უწერილესი წვეთებით.
ფერი	თეთრიდან ყვითლამდე, ერთგვაროვანი მთელ მასაში.

1.6 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლებით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს

ცხრილი 3

მაჩვენებლის დასახელება	პროდუქციის დასახელება					
	კარაქი ნაღების 82.5%	კარაქი ნაღების 72.5%	კარაქი ნაღების 61.5%	კარაქი კომბინი. 82.5%	კარაქი კომბინი. 72.5%	კარაქი კომბინი 61.5%
ცხიმის მასური წილი %, არანაკლებ	82.5	72.5	61.5	82.5	72.5	61.5
მშრალი ნიუთიერებები	84	75	88.3	84	75	88.3
ნახშირწყლები სახაროზა	0.8	1.3	1.7	0.8	1.3	18.6
ტენის მასური წილი %, არაუმეტეს	16	25	24.4	16	25	24
ტიტრული მჟავიანობა	22	22	22	22	22	22

1.7 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-4 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 4.

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმები კარაქისათვის “ჯორჯიან ეკო”
მეზოფილური, აერობული და ფაკულტატიური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა, კწე Iგ არაუმეტეს	1*10 ⁵
ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა 0.01გ პროდუქტში	არ დაიშვება
ბათოგენური ორგანიზმები, მათ შორის სალმონელები 25გ პროდუქტში	არ დაიშვება

1.8 ტოქსიკური ელემენტების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობა კარაქში არ უნდა აღემატებოდეს დასაშვებ დონეებს, რომელიც დადგენილია ჯამრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ სასურსათო ნედლეულის და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი მოთხოვნებში სანიტარულ წესებსა და ნორმებში სნწ-დან 2.3.2. 000-00

2. მიღების წესები

- 2.1 კარაქის მიღება წარმოებს პარტიებად. პარტიის განსაზღვრა, გამოსაკვლევი სინჯების შერჩევა და ანალიზისათვის მომზადება წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით, ტემპერატურისა და მასა ნეტოს განსაზღვრა გოსტ 3622-ის მიხედვით.
- 2.2 მზა პროდუქციის ყოველი პარტია საწარმოდან გამოშვების წინ უნდა შემოწმდეს ლაბორატორიეს მიერ ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე და გაფორმდეს შესაბამის შურნალში.
- 2.3 შურნალი ინახება საწარმოო- დამამზადებელთან.
- 2.4 კარაქის ორგანოლექტიკურ შეფასებას ატარებენ პროდუქტის 12±2°C ტემპერატურაზე – გოსტ 37-ის მიხედვით.
- 2.5 კარაქის ტიტრულ მჟავიანობას საზღვრავენ მისი ხარისხის შეფასებაში უთანხმოების შემთხვევაში.

2.6 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრას აწარმოებენ არანაკლებ ერთხელ კვარტალში.

2.7 ანალიზებით თუნდაც ერთ მაჩვენებელზე არადამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას, მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის განმეორებული მოცულობით, რომელსაჩც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქტიდან.

განმეორებითი ანალიზის შედეგები საბოლოოა და ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

3. გამოცდის მეთოდი

3.1 სინჯების აღება და მათი მომზადება საანალიზოდ წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით, ნახშირწყლების სინჯის აღება – გოსტ 26668-ის მიხედვით, სინჯის მომზადება – გოსტ 26669-ის მიხედვით.

3.2 გამოცდის მეთოდები: ცხიმის მასური წილის განსაზღვრა – გოსტ 5867-ის, ტენის მასური წილის – გოსტ 3626-ის, ტიტრული მჟავიანობის – გოსტ 3624-ის, ნახშირწყლების მასური წილის – გოსტ 29248-ის მიხედვით, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების – გოსტ 9225-ის მიხედვით.

3.3 ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრას აწარმოებენ გოსტ 26929-ის, გოსტ 26927-ის, გოსტ 26928-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26933-ის და გოსტ 26934-ის მიხედვით.

4. შეფუთვა, ნიშანდება, ტრანსპორტირება და შენახვა

4.1 მცირედდაფასოებული კარაქი უნდა შეიფუთოს სამომხმარებლო ტარაში ბრიკეტებად შეხვეული “3” მარკის პერგამენტში გოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში სერთიფიკატის მიხედვით, ან სხვა მათ შემცველ, ჯანდაცვის ირგანოების მიერ ნებადართულ მასალაში, მასით ნეტო 100,200გ.

- 4.2 სამომხმარებლო კარაქიანი ტარა ლამაზად უნდა იყოს გაფორმებული.
- კარაქის მასის ნეტოს გადახრა დასაშვებია, გრამებში:
- 100 გ დაფასოებული ± 2.0 ;
 - 200 გ დაფასოებული ± 3.5 ;
- 4.3 პროდუქტის ყოველ ერთეულზე სამომხმარებლო ტარაში, ტიპოგრაფიული ხერხით გადაურეცხავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:
- საწარმო-დამამზადებელის დასახელება ან სასაქონლო ნიშანი, მისამართი, პროდუქციის სრული დასახელება;
 - ინფორმაციული მონაცემები 100 გ პროდუქტის კვებით და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ;
 - შენახვის პირობები;
 - დაფასობის თარიღი, რეალიზაციის ვადა;
 - წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
 - დაფასობის თარიღის აღნიშვნა დასაშვებია შტემპულით ან კომპოსტერით.
- 4.4 სამომხმარებლო ტარაში შეფუთული კარაქი უნდა ჩაიწყოს მუყაოს, ყუთებში გოსტ 13515-ის, გოსტ 13513-ის, გოსტ 13511-ის მიხედვით, ან სხვა ყუთებში. ყოველ ყუთში ალაგებენ ერთი პარტიის და ერთნაირი მასის მქონე კარაქს, მასა ბრუტო არ უნდა აღემატებოდეს 20 კგ.
- 4.5 ტარაში დაფასოებული კარაქიანი ყუთის ერთ-ერთ სამომხმარებლო გვედით მხარეზე გადაურეცხავი საღებავით, ან მიკრული ეტიკეტით მკაფიოდ უნდა იყოს აღნიშნული:
- საწარმო-დამამზადებელის დასახელება ან სასაქონლო ნიშანი;
 - კარაქის დასახელება;
 - დაფასოებული ერთეულის მასა ნეტო;
 - შეფუთული (რაოდენობის) ერთეულის რაოდენობა;
 - დაფასობის თარიღი და რეალიზაციის ვადა;
 - პარტიის რიგითი ნომერი ყოველი თვის დასაწყისიდან მზარდი ჯამით;
 - წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა.
- 4.6 სერტიფიცირებულ პროდუქციას უნდა უკეთდებოდეს შესაბამისობის ნიშანი სსტ 1.11-ის მიხედვით. შესაბამისობის ნიშნის დასმა ხდება ნიშანდების ეტიკეტზე ან იარლიყზე, რომელსაც აწებებენ ან ჰკიდებენ სატრანსპორტო ტარაზე.
- 4.7 სატრანსპორტო ნიშანდება მანიპულაციური ნიშნის "ეშინია გათბობის" აღნიშვნით 52X74 –გოსტ 14192-ის მიხედვით.
- 4.8 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ

მიწოდების დროს, ქართულ ენაზე, ერთ-ერთ საერთაშორისო, ან დამკვეთის ენაზე.

4.9 კარაქის ტრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს დახურული სატრანსპორტო საშუალებებით მაღაფუჭებადი ტვირთების გადაზიდვის წესების დაცვით, რომლებიც მოქმედებს შესაბამისი სახის ტრანსპორტზე.

4.10 კარაქის შენახვა საწარმო-დამამზადებელში, სავაჭრო ქსელში, საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში და ხანგრძლივი შენახვის საწარმოებში უნდა ხდებოდეს ამ საწარმოებში კარაქის შენახვის წესების შესაბამისად.

4.11 კარაქი უნდა ინახებოდეს არაუმეტეს მინუს $-2-5^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე არა უმეტეს 80% ფარდობითი ტენიანობის პირობებში;

აღნიშნულ ტემპერატურაზე მისი რეალიზაციის ვადაა:

- არაუმეტეს 10 დღისა პერგამენტში (ან მის შემცველში) დაფასოების დღიდან;

- არაუმეტეს 20 დღისა ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში, დაფასოების დღიდან;


- დასაშვებია კარაქის შენახვა სამომხმარებლო ტარაში არაუმეტეს -8°C ტემპერატურის პირობებში. არაუმეტეს 30 დღისა.

4.12 კარაქის შენახვა და ტრანსპორტირება თევზიან, შებოლილ პროდუქტებთან, ხილთან, ბოსტნეულთან და სხვა სპეციფიკური სუნის მქონე კვების პროდუქტებთან ერთად არ შეიძლება.

5. დამამზადებლის გარანტია

5.1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან კარაქის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირების და შენახვის პირობები.

შემუშავებულია
შ.პ.ს. "ჯორჯიან ეკო"
ტექნოლოგი

 გ. ბიძინაშვილი
"08" ----- 2006 წ.

კარაქის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების ძირითადი მაჩვენებლები

	ცხიმი	ცილა	ნახშირწყლები	კალორიულობა
კარაქი ნაღების	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი ნაღების	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი ნაღების	61.5	2.5	1.7	566
კარაქი კომბინირებული	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი კომბინირებული	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი კომბინირებული	61.5	2.5	1.7	566

დანართი2

სტანდარტში გამოყენებული ნორმატიული დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

ნორმატიული დოკუმენტაციის აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
გოსტ 21-94	6 41	1.3
გოსტ 37-91	6 17	1.3 2.4
გოსტ 1341-84	კ 68	4.1
გოსტ 2874-82	6 08	1.3
გოსტ 3622-68	6 19	2.1
გოსტ 3624-32	6 19	3.2
გოსტ 3626- 73	6 19	3.2
გოსტ 5867-90	6 19	3.2
გოსტ 7009-88	6 53	1.3
გოსტ 9225-84	6 19	3.2
გოსტ 10970-87	6 17	1.3
გოსტ 13277-79	6 17	1.3
გოსტ 13511-84	6 74	4.4
გოსტ 13513-86	6 74	4.4
გოსტ 13515-80	6 74	4.4
გოსტ 14192-77	დ 79	4.7
გოსტ 23452-79	6 19	3.4
გოსტ 26668-85	6 59	3.2
გოსტ 26669-85	6 59	3.1
გოსტ 26809-86	6 19	3.7
გოსტ 26927-86	6 09	3.3
გოსტ 26928-86	6 09	3.3
გოსტ 26929-94	6 09	3.3
გოსტ 26930-86	6 09	3.3
გოსტ 26931-86	6 09	3.3
გოსტ 26932-86	6 09	3.3
გოსტ 26933-86	6 09	3.3
გოსტ 26934-86	6 09	3.3
გოსტ 29248-91	6 19	3.2
სსტ 1.11-2002		4.6
სანწ-დან2.3.2.000-00		1.8

შეთანხმების ფურცელი

შეთანხმებულია:

კავშირი "ტექნოლოგიური ცენტრის"
სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის
ტკ-17 "ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების
პროდუქტების ტექნიკური დოკუმარე *ფაღაველი ა. ფალავანდიშვილი*



“*ა*”

ნაგებელი 2006 წ.

დანართი 2: საზოგადოება "სამგორის" მიერ მოწოდებული
მსტ 20964817-001-2009 "კარაქი ნაღების და კომბინირებული "სამგორი

მსგ 20964817-001-2009

მ ე წ ა რ მ ე ს უ ბ ი ე ქ ტ ი ს ს ტ ა ნ დ ა რ ტ ი

კარაქი ნაღების და კომბინირებული „სამგორი-“

თბილისი

საქართველოს რესპუბლიკის
 ეკონომიკის და მდგრადი განვითარების
 მინისტრის სახელმძღვანელო
 საინჟინერო-კონსტრუქციული სამსახური

ჯგუფი 6 17

15.06.09 № 262-12-005928
 საინჟინერო-კონსტრუქციული სამსახურის დირექტორის
 ა. ბორცხიაძის

ვამტკიცებ
 შეზღუდული
 პასუხისმგებლობის
 საინჟინერო-კონსტრუქციული სამსახური-07"-ის
 დირექტორი
 მ. ცინცაბაძე
 2009წ

მ ე წ ა რ მ ე ს უ ბ ი ე კ ტ ი ს ს ტ ა ნ დ ა რ ტ ი

კარაქი ნაღების და კომბინირებული
 „სამგორი“
 კ.კ 15.51.30

მსტ 20964817-001-2009
 პირველად

მოქმედების ვადა 15.06.09-დან
 15.06.14-მდე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება კარაქზე: კომბინირებული კარაქი „სამგორი“, ნაღების კარაქი „სამგორი“, შოკოლადის კარაქი „სამგორი“ (შემდგომ ტექსტში კარაქი), კომბინირებული კარაქი მზადდება რძის ნაღების, ნაღების კარაქის და მცენარეული ცხიმის (რძის ცხიმის ანალოგიური) სპეციალური დამუშავებით, შემავსებლების შეტანით და დაფასოებით სამომხმარებლო ტარაში რძის მრეწველობის წარმოებისათვის დადგენილი სანიტარული წესების დაცვით.

პროდუქტი განკუთვნილია საკვებად და საეკატრო ქსელში რეალიზაციისათვის.

საქართველოს რესპუბლიკის
 ეკონომიკის და მდგრადი განვითარების
 მინისტრის სახელმძღვანელო
 საინჟინერო-კონსტრუქციული სამსახური

1 ტექნიკური მოთხოვნები

1.1 კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტის ოთხოვნებს და მზადდებოდეს დადგენილი წესით დამტკიცებული ტექნოლოგიური ნსტრუქციისა და რეცეპტურის მიხედვით, სანიტარული წესებისა და ნორმების პაცვით.

1.2 ცხიმის მასური წილის შემცველობის მიხედვით ნაღების კარაქი მზადდება: 82,5%, 72,5%, 60%

ცხიმის მასური წილის შემცველობის მიხედვით კომბინირებული კარაქი მზადდება:

-ცხიმის მასური წილით 82,5 %. მათ შორის:

- ა) ნაღების კარაქი 70%, მცენარეული ცხიმი 30%;
- ბ) ნაღების კარაქი 65%, მცენარეული ცხიმი 35%;
- გ) ნაღების კარაქი 60%, მცენარეული ცხიმი 40%;
- დ) ნაღების კარაქი 55%, მცენარეული ცხიმი 45%;
- ე) ნაღების კარაქი 50%, მცენარეული ცხიმი 50%;
- ვ) ნაღების კარაქი 45%, მცენარეული ცხიმი 55%;
- ზ) ნაღების კარაქი 40%, მცენარეული ცხიმი 60%;
- თ) ნაღების კარაქი 35%, მცენარეული ცხიმი 65%;
- ი) ნაღების კარაქი 30%, მცენარეული ცხიმი 70%;
- კ) ნაღების კარაქი 25%, მცენარეული ცხიმი 75%;
- ლ) ნაღების კარაქი 20%, მცენარეული ცხიმი 80%;

-ცხიმის მასური წილით 72,5 %. მათ შორის:

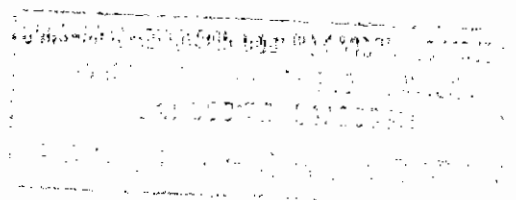
- ა) ნაღების კარაქი 70%, მცენარეული ცხიმი 30%;
- ბ) ნაღების კარაქი 65%, მცენარეული ცხიმი 35%;
- გ) ნაღების კარაქი 60%, მცენარეული ცხიმი 40%;
- დ) ნაღების კარაქი 55%, მცენარეული ცხიმი 45%;
- ე) ნაღების კარაქი 50%, მცენარეული ცხიმი 50%;
- ვ) ნაღების კარაქი 45%, მცენარეული ცხიმი 55%;
- ზ) ნაღების კარაქი 40%, მცენარეული ცხიმი 60%;
- თ) ნაღების კარაქი 35%, მცენარეული ცხიმი 65%;
- ი) ნაღების კარაქი 30%, მცენარეული ცხიმი 70%;
- კ) ნაღების კარაქი 25%, მცენარეული ცხიმი 75%;
- ლ) ნაღების კარაქი 20%, მცენარეული ცხიმი 80%;
- მ) ნაღების კარაქი 30%, მცენარეული ცხიმი 70%; (შოკოლადის)
- ნ) ნაღების კარაქი 25%, მცენარეული ცხიმი 75%;(შოკოლადის)
- ო) ნაღების კარაქი 20%, მცენარეული ცხიმი 80%;(შოკოლადის)

-ცხიმის მასური წილით 60 %. მათ შორის

ნაღების კარაქი 70%, მცენარეული ცხიმი 30%;

1.3 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალა:

- კარაქი ძროხის გოსტ 37-ის მიხედვით;
- ცხიმი მცენარეული შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმგაცლილი გოსტ 10970-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმიანი გოსტ 4495-ის მიხედვით;
- რძე ძროხის პასტერიზებული გოსტ 13277-ის მიხედვით;



- წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;
- ლიმონმჟავა გოსტ 908-ის მიხედვით;
- კონსერვანტი შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- არომატიზატორი შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- ემულგატორი შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- კაროტინი მიკრობიოლოგიური შესაბამისობის სერთიფიკატის მიხედვით;
- ნაღები ძროხის რძის რსტ149-ის მიხედვით;
- შაქარი- ფხვნილი გოსტ 21-ის მიხედვით;
- კაკაოს ფხვნილი გოსტ 108-ის მიხედვით;
- ვანილინი გოსტ 16599-ის მიხედვით;

14 ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს ირველ ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 1

მაჩვენებლების დასახელება	დახასიათება
გემო დასუნი	<p>ნაღების კარაქი: სუფთა, უცხო სუნის და გემოს გარეშე, კარაქისათვის დამახასიათებელი პასტერიზებული ნაღების გემოთი ან მის გარეშე.</p> <p>კომბინირებული კარაქი: სუფთა, უცხო სუნის და გემოს გარეშე, კარაქისათვის დამახასიათებელი ნაღების გემოთი ან მის გარეშე.</p> <p>შოკოლადის კარაქი: ტკბილი, შემავსებლებით განპირობებული გემოთი და არომატით, უცხო სუნის გარეშე.</p>
დ. ისტენცია და გარეგანი სახე	<p>ნაღების კარაქი, კომბინირებული კარაქი: ერთგვაროვანი, პლასტიკური, მკვრივი, განაჭერზე სუსტად მბრწყინავი ზედაპირი ზედაპირი ტენის ცალკეული წერილი წვეთებით.</p> <p>შოკოლადის კარაქი: ერთგვაროვანი, პლასტიკური, კარაქის ზედაპირი განაჭერზე ტენის ერთეული წერილი წვეთებით ან მის გარეშე.</p>
კერი	<p>ნაღების კარაქი, კომბინირებული კარაქი: თეთრიდან ყვითელ ფერამდე, ერთგვაროვანი მთელ მასაში</p> <p>შოკოლადის კარაქი: შოკოლადის, ყავისფერი ერთგვაროვანი მთელი მასისათვის</p>

საქართველოს სტანდარტების დეპარტამენტი
 რეგულაციების და მმართველობის
 ეროვნული სააგენტო
 რეგისტრირებულია

1.5 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 კხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 2

მაჩვენებლების დასახელება	ნორმა კარაქისათვის		
	82,5%	72,5%	60%
ცხიმის მასური წილი,%, არანაკლებ	82,5	72,5	60
ტენის მასური წილი,%, არაუმეტეს	16	25	38,5
კარაქის პლაზმის ტიტრული მუაობა, °T , არა უმეტეს		25	
შაქრის მასური წილი,%, არანაკლებ (შოკოლადის კარაქში)		18	
კაკაოს მასური წილი,%, არანაკლებ (შოკოლადის კარაქში)		1,5	
ტემპერატურა საწარმოდან გამოშვების დროს, °C, არაუმეტეს:			
ტოქსიკური ელემენტების მასური წილი, მგ.კგ, არა უმეტეს:			
ტყვია		0,1	
კადმიუმი		0,03	
დარიშხანი		0,1	
ვერცხლისწყალი		0,03	
სპილენძი		0,5	
თუთია		5,0	
რკინა		5,0	



1.6 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 კხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 3

მაჩვენებლების დასახელება	ნორმა
მეზოფილური აერობული და ფაკულტატურ ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა, კვწ/ს, არა უმეტეს	1 × 10 ⁵
ხაჭაპურის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა 0,01გ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური მიკროორგანიზმები, მათ შორის კალმონელები, 25 გ პროდუქტში	არ დაიშვება

1.7 ტოქსიკური ელემენტების, ანტიბიოტიკების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობა კარაქში არ უნდა აღემატებოდეს ნორმებს, რომლებიც დადგენილია საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს ჰიგიენურ მოთხოვნებში სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი სანწიდან 23.2.000-00.

2 მიღების წესები

2.1 კარაქის მიღება წარმოებს პარტიებად. პარტიის განსაზღვრა, გამოსაკვლევი სინჯების შერჩევა და ანალიზისათვის მომზადება წარმოებს ბოსტ 26809- მიხედვით, ტემპერატურისა და მასა ნეტოს განსაზღვრა ბოსტ 3622-ის მიხედვით.

2.2 მზა პროდუქციის ყოველი პარტია საწარმოდან გამოშვების წინ უნდა შემოწმდეს ლაბორატორიის მიერ ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე.

2.3 კარაქის ორგანოლექტიკურ შეფასებას ატარებენ პროდუქტის(12±2) ტემპერატურაზე გოსტ 37-ის მიხედვით.

2.4 კარაქის ტიტრულ მუავიანობას საზღვრავენ მისი ხარისხის შეფასებისას უთანხმოების შემთხვევაში.

2.5 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრას აწარმოებენ არანაკლებ ვარტალში ერთხელ.

2.6 ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების და პესტიციდების შემცველობის კონტროლი ტარდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

2.7 ანალიზებით თუნდაც ერთ მაჩვენებელზე არადაამაკმაყოფილებელი შედეგების იღებისას, მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს, ამორჩევის გაორმაგებული ოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიიდან.

განმეორებითი ანალიზის შედეგები საბოლოოა და ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

3. გამოცდის მეთოდები

3.1 სინჯების აღება და მათი მომზადება საანალიზოდ წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით.

3.2 გამოცდის მეთოდები: გოსტ 5867-ის , გოსტ 3626-ის, გოსტ 3624-ის, გოსტ 30418-ის, გოსტ 30623-ის, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების- გოსტ 9225-ის მიხედვით.

3.3 ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრა წარმოებს: გოსტ 26927-ის, გოსტ 26928-ის, გოსტ 26929-ის, გოსტ 26930-ის, გოსტ 26931-ის, გოსტ 26932-ის, გოსტ 26933-ის და გოსტ 26934-ის მიხედვით.

4. შეფუთვა, ნიშანდობა, ტრანსპორტირება და შენახვა

4.1 კარაქი უნდა შეიფუთოს სატრანსპორტო ტარაში მჭიდრო მონოლითის სახით სუყაოს ყუთებში გოსტ 13515-ის მიხედვით ნეტო მასით 20-25 კგ-მდე, რომელშიც წინასწარ უნდა იყოს ჩაფენილი პერგამენტი გოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებული ფოლგა სერთიფიკატის მიხედვით, ან პოლიმერული ან საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართულ სხვა მასალისაგან დამზადებულ ტარაში.

4.2 დაფასოებული კარაქი უნდა შეიფუთოს სამომხმარებლო ტარაში ბრიკეტებად მხევეული პერგამენტში გოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში სერთიფიკატის მიხედვით, აგრეთვე პოლიმერულ მასალისაგან დამზადებულ ჭიქაში (კოლოფში) ან საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ ნებადართულ სხვა მასალისაგან დამზადებულ ტარაში მასით ნეტო 100, 150, 180, 200, 250გ.

საქართველოს სსრ-ის სსრკ-ის მინისტრთა
კავშირებისა და მმართველობის
სამინისტრო
საქართველო

4.3 კარაქი სამომხმარებლო ტარაში მხატვრულად უნდა იყოს გაფორმებული. კარაქის სა ნეტოს გადახრები დასაშვებია გრამებში:

- ± 2.0 100.0 დაფასოებისას
- ± 3.0 150.0-200.0 გ დაფასოებისას
- ± 3.5 250 გ დაფასოებისას.

4.4 სატრანსპორტო ტარაში დაფასოებული კარაქის მონოლითის ყუთის ერთ-ერთ ურდით მხარეზე გადაურეცხავი სარეზინით ან მიკრული ეტიკეტით, მკაფიოს უნდა იყოს ნიშნული:

- კარაქის დასახელება;
- საწარმო- დამამზადებლის დასახელება, ან სასაქონლო ნიშანი;
- მასა-ნატი;
- კარაქის შემადგენლობა(მცენარეული ცხიმის რაოდენობა);
- ინფორმაციული მონაცემები 100გ პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული

რეკომენდაციების შესახებ;

- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
- შენახვის პირობები და ვარგისობის ვადა.

4.5 პროდუქციის ყოველ ერთეულზე სამომხმარებლო ტარაში, ტიპოგრაფიული ხერხით დაურეცხავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:

- საწარმო- დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი;
- კარაქის დასახელება;
- წონა;
- დამზადების თარიღი;
- შენახვის პირობები და ვარგისობის ვადა;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
- ინფორმაციული მონაცემები კვებითი ღირებულებისა და შემადგენლობის შესახებ.

4.6 სამომხმარებლო ტარაში შეფუთული კარაქი უნდა ჩაიწყოს მუყაოს ყუთებში გოსტ 11-ის, გოსტ 13513-ის, გოსტ 13515-ის მიხედვით. ყოველ ყუთში ათავსებენ ერთი პარტიის ერთნაირი მასის მქონე კარაქს, მასა ბრუტო არ უნდა აღემატებოდეს 25კგ.

4.7 სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული კარაქის მონოლითის ყუთის ერთერთ ურდით მხარეზე გადაურეცხავი საღებავით ან მიკრული ეტიკეტით, მკაფიოდ უნდა იყოს ნიშნული:

- კარაქის დასახელება;
- საწარმო- დამამზადებლის დასახელება, ან სასაქონლო ნიშანი;
- მასა-ნეტი;
- შენახვის პირობები;
- გამოშვების თარიღი;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

4.8 იმ შემთხვევაში თუ კარაქის რეალიზაცია ხდება საცალოდ (უყუთოდ) მაშინ იების ნიშანდება აუცილებელი არ არის.

4.9 სატრანსპორტო ნიშანდება სამანიპულაციო ნიშნის „ეშინია გათბობის“ აღნიშვნით 74 გოსტ 14192-ის მიხედვით.

4.10 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება ულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ მიწოდების დროს, ქართულ ენაზე, ი-ერთ საერთაშორისო, ან დამკვეთის ენაზე.

4.11 კარაქის ტრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს დახურულ სატრანსპორტო აშუალებებით მაღალუჭედადი ტვირთების გადაზიდვის წესების დაცვით, რომლებიც ექმედებს შესაბამისი სახის ტრანსპორტზე.

4.12 კარაქის შენახვა საწარმო-დამამზადებელში, საეაჭრო ქსელში, საზოგადოებრივი კების საწარმოებში და ხანძლიერი შენახვის საწარმოებში უნდა ხდებოდეს ამ საწარმოებში კარაქის შენახვის წესების შესაბამისად.

4.13 კარაქი სატრანსპორტო ტარაში უნდა ინახებოდეს -12°C -ზე-9თვე , -15°C -ზე-10 თვე, 18°C -ზე-12 თვე

4.14 კარაქი სამომხმარებლო ტარაში უნდა ინახებოდეს: -20°C -დან -10°C მდე და არა მეტეს 80% ფარდობითი ტენიანობის პირობებში:

- პერგამენტში-70 დღე
- ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში, პოლიმერულ ჭიქებში და კოლოფებში-90 დღე;
- -10°C - დან -3°C -მდე ტემპერატურის პირობებში:
- პერგამენტში-50 დღე
- ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში, პოლიმერულ ჭიქებში და კოლოფებში-70 დღე;

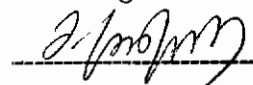
4.16 დაუშვებელია კარაქის შენახვა და ტრანსპორტირება თევზთან, შებოლილ როდუქტებთან, ხილთან, ბოსტნეულთან და სხვა სპეციფიკური სუნის მქონე კვების როდუქტებთან ერთად.

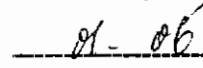
5. დამამზადებლის გარანტია

1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან კარაქის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

პრეზენტაცია

პს „სამგორი“-07-ს დირექტორი

 I მ.ცინცაბაძე

 2009წ

ანაბრო 1

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული ნორმატიული

დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

ნდ აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	კუნძტის ნომერი
გოსტ 21-94	6 41	1,3
გოსტ 37-91	6 17	1,3; 2,3
გოსტ 108-78	6 59	1,3
გოსტ 908-79	6 91	1,3
გოსტ 1341-84	3 68	4,1 4,2
გოსტ 2874-82	6 08	1,3
გოსტ 3622-68	6 19	2,1
გოსტ 3624-67	6 19	3,2
გოსტ 3626-73	6 19	3,2
გოსტ 4495-87	6 17	1,3
გოსტ 5867-90	6 19	3,2
გოსტ 9225-84	6 19	3,2
გოსტ 10970-87	6 17	1,3
გოსტ 13277-79	6 17	1,3
გოსტ 13511-91	დ 74	4,6
გოსტ 13513-86	დ 74	4,6
გოსტ 13515-91	დ 74	4,1 4,6
გოსტ 14192-77	დ 79	4,9
გოსტ 16599-71	6 91	1,3
გოსტ 26809-86	6 19	2,1 3,1
გოსტ 26927-86	6 09	3,3
გოსტ 26928-86	6 09	3,3
გოსტ 26929-86	6 09	3,3
გოსტ 26930-86	6 09	3,3
გოსტ 26930-86	6 09	3,3
გოსტ 26931-86	6 09	3,3
გოსტ 26932-86	6 09	3,3
გოსტ 26933-86	6 09	3,3
გოსტ 26934-86	6 09	3,3
გოსტ 30418-96	6 69	3,2
გოსტ 30623-98	6 69	3,2
გოსტ 149-75	6 17	1,3
სტანდარტ 2.3.2.000-00		1,7

საქართველოს სტანდარტების ეროვნული ცენტრი
 რეგისტრაციის და მხარდაჭერის
 ეროვნული ცენტრი
 ქ. თბილისი, მ. მთაწმინდა, 109

100 ბრ პროდუქტის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულება

პროდუქტის დასახელება	ცილა,გ	ცხიმი,გ	ნახშირწყლები,გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკაჯ
ბრძაძი	0,6	82,5	0,8	748
რძის ინტენსივობა	0,8	72,5	1,3	661
	2,5	60	1,7	566
რძაძი ნაღების რაძი	0,5	82,5	0,8	748
ეკოლაღის რაძი	3,0	72,5	18	736

დანართი 3: შპს "ნიკორას" მიერ მოწოდებული

მსტ 20630602-021-2006 "კარაქი ძროხის და კომბინირებული "ნიკორა"

2-559

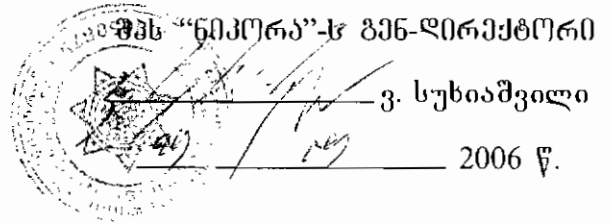
მსტ 20630602-021-2006

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

**კარაქი ქროხის და კომბინირებული
“ნიკორა”**

თბილისი
2006 წ

ვ ა მ ბ კ ი ნ ე ბ



03-10-06 268-12-005187

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

კარაქი ძროხის და კომბინირებული "ნიკორა"	მსტ 20630602-021-2006
პკ 15.51.30	პირველად

მოქმედების ვადა 03-10-06 დან
03-10-11 მდე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება ძროხის კარაქზე და ძროხის კარაქის და ქოლესტერინის მინიმალური შემცველობის მცენარეულ ცხიმზე (სპეციალური დამუშავებით შერევით) (შემდგომ ტექსტში-კარაქი), რომელიც განკუთვნილია უშუალოდ საკვებად და საეაჭრო ქსელში სარეალიზაციოდ.

1 ტექნიკური მოთხოვნები

1.1 კარაქი უნდა დამზადდეს წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნების შესაბამისად დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით და რძის მრეწველობის საწარმოებისათვის დადგენილი სანიტარიულ-ეეტერინარიული წესების დაცვით.

1.2 კარაქი გამომუშავდება შემდეგი სახის:

- კარაქი ძროხის ნაღების 82,5% ცხიმით;
- კარაქი ძროხის ნაღების 72,5% ცხიმით;
- კარაქი ძროხის ნაღების 71,5% ცხიმით;
- კარაქი კომბინირებული 82,5% ცხიმით (30% მცენარეული ცხიმით);
- კარაქი კომბინირებული 72,5% ცხიმით (25% მცენარეული ცხიმით);
- კარაქი კომბინირებული 71,5% ცხიმით (20% მცენარეული ცხიმით).

1.3 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნელლეული და მასალა:

- კარაქი ძროხის ბოსტ 37-ის მიხედვით;
- კარაქი ნაღების შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძე ძროხის პასტერიზებული უცხიმო ბოსტ 13277-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმგაცლილი ბოსტ 10970-ის მიხედვით;
- შაქრის ფხვნილი ბოსტ 21-ის მიხედვით;
- ცხიმი მცენარეული შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- წყალი სასმელი ბოსტ 2874-ის მიხედვით.

1.4 ნელლეული 100 კგ. პროდუქტზე (ცხრილი 1):

ცხრილი 1

ნელლეულისა და მასალის დასახელება	პროდუქტის დასახელება					
	კარაქი ნაღების 82,5%	კარაქი ნაღების 72,5%	კარაქი ნაღების 71,5%	კარაქი კომბინირებული 82,5%	კარაქი კომბინირებული 72,5%	კარაქი კომბინირებული 71,5%
კარაქი ნაღების	100	87.8	71.7	65	63	60
ცხიმი მცენარეული	-	-	-	30	25	20
აღზენილი რძე	-	12.2	28.3	5	12	20

1.5 ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	ღ ა ხ ა ს ი ა თ ე ბ ა
გემო და სუნი	სუფთა, უცხო-გემონაკრაობისა და სუნის გარეშე, კარაქისათვის დამახასიათებელი ნაღების გემოთი ან მის გარეშე.
კონსისტენცია და გარეგანი სახე	ერთგვაროვანი პლასტიკური, მკვრივი, განაჭვრზე სუსტად მბრწყინავი ზელაპირით ტენის ცალკეული უწვრილესი წვეთებით.
ფერი	თეთრიდან ყვითლამდე, ერთგვაროვანი მთელ მასაში.

1.6 ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 3

მაჩვენებლის დასახელება	პროდუქტის დასახელება					
	პარაქი ნაღების 82,5%	პარაქი ნაღების 72,5%	პარაქი ნაღების 71,5%	პარაქი კომბინირებული 82,5%	პარაქი კომბინირებული 72,5%	პარაქი კომბინირებული 71,5%
ცხიმის მასური წილი, %, არანაკლებ	82.5	72.5	71.5	82.5	72.5	71.5
მშრალი ნივთიერებები	84	75	82.8	84	75	82.8
ნახშირწყლები სახარომა	0.8	1.3	1.7	0.8	1.3	1.7
ტენის მასური წილი, %, არა უმეტეს	16	25	25	16	25	25
გიგრული მკაფიანობა	22	22	22	22	22	22

1.7 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს მე-4 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს.

ცხრილი 4

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა კარაქისათვის
მემოფილური, აერობული, ფაკულტარული ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა კწე 1გ პროდუქტში არა უმეტეს	1×10^5
ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების არსებობა 0,01 გ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური ორგანიზმები, მათ შორის სალმონელები 25 გ პროდუქტში	არ დაიშვება

1.8 ტოქსიკური ელემენტების, პესტიციდების და რადიონუკლიდების შემცველობა კარაქში არ უნდა აღემატებოდეს დასაშვებ ღონეებს, რომლებიც დადგენილია ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროს მიერ სასურსათო ნედლეულის და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი მოთხოვნებში სანიტარიულ წესებსა და ნორმებში სანწლან 2.3.2. 000-00.

2 მიღების წესები

2.1 კარაქის მიღება წარმოებს პარტიებად. პარტიის განსაზღვრა, გამოსაკვლევი სინჯების შერჩევა და ანალიზისათვის მომზადება წარმოებს ბრსბ 26809-ის მიხედვით, ტემპერატურისა და მასა ნეტოს განსაზღვრა ბრსბ 3622-ის მიხედვით.

2.2 მზა პროდუქციის ყოველი პარტია საწარმოდან გამოშვების წინ უნდა შემოწმდეს ლაბორატორიის მიერ ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე და გაფორმდეს შესაბამის ჟურნალში.

2.3 ჟურნალი ინახება საწარმო-დამამზადებელთან.

2.4 კარაქის ორგანოლექტიკურ შეფასებას აგარებენ პროდუქტის 12 ± 2 °C ტემპერატურაზე – ბრსბ 37-ის მიხედვით.

2.5 კარაქის გიგრულ მჟავიანობას საზღვრავენ მისი ხარისხის შეფასებაში უთანხმოების შემთხვევაში.

2.6 მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრას აწარმოებენ არანაკლებ ერთხელ კვარტალში.

2.7 ანალგეზით თუნდაც ერთ მაჩვენებელზე არაღამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას, მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის გაორმაგებული მოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქტიდან.

განმეორებითი ანალიზის შედეგები საბოლოოა და ერცელდება მთელ პარტიაზე.

3 ბამოცლის მეთოდები

3.1 სინჯების აღება და მომზადება საანალიზოდ წარმოებს ბოსტ 26809-ის მიხედვით, ნახშირწყლების სინჯის აღება – ბოსტ 26668-ის მიხედვით, სინჯის მომზადება – ბოსტ 26669-ის მიხედვით.

3.2 გამოცდის მეთოდები: ცხიმის მასური წილის განსაზღვრა – ბოსტ 5867-ის, ტენის მასური წილის – ბოსტ 3626-ის, ციგრული მკაეიანობის – ბოსტ 3624-ის, ნახშირწყლების მასური წილის – ბოსტ 29248-ის მიხედვით, მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების – ბოსტ 9225-ის მიხედვით. მცენარეული ცხიმების ცხიმმკაეიანობის განსაზღვრის მეთოდი ბოსტ 30418-ის მიხედვით, ფალსიფიცირების აღმოჩენის მეთოდი ბოსტ 30623-ის მიხედვით

3.3 გოქსიკური ელემენტების განსაზღვრას აწარმოებენ ბოსტ 26929-ის, ბოსტ 26927-ის, ბოსტ 26928-ის, ბოსტ 26930-ის, ბოსტ 26931-ის, ბოსტ 26932-ის ბოსტ 26933-ის და ბოსტ 26934-ის მიხედვით.

4 შეფუთვა, ნიშანღება, ტრანსპორტირება და შენახვა

4.1 მცირედღაფასოებული კარაქი უნღა შეიფუთოს სამომხმარებლო ტარაში ბრიკეტებაღ შეხვეული “3” მარკის პერგამენტში ბოსტ 1341-ის მიხედვით, ან ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში სერტიფიკატის მიხედვით, ან სხვა მათი შემცველი ჯანმრთელობის ღაცვის ორგანოების მიერ ნებაღართულ მასაღაში, მასით ნეგო 100, 200 გ.

4.2 კარაქიანი სამომხმარებლო ტარა ლამაზაღ უნღა იყოს გაფორმებული. კარაქის მასა ნეგოს გაღახრა ღასაშეებია, გრამებში:

- 100 გ ღაფასოებული $\pm 2,0$;
- 200 გ ღაფასოებული $\pm 3,5$.

4.3 პროდუქტის ყოველ ერთეულზე სამომხმარებლო ტარაში, გიპოგრაფიული ხერხით გაღაურეცხავი საღებავით უნღა გაკეთღვს შემღვევი აღნიშვნები:

– საწარმო-ღამამზაღებღის ღასახეღება, ან სასაქონლო ნიშანი, მისაღართი, პროდუქციის სრული ღასახეღება;

– მასა ნეგო;

– ინფორმაციული მონაცემები 100 გ პროდუქტის კვებითი ღა ენერგეტიკული ღირებუღების შესახებ;

– შეანხვის პირობები;

- დაფასოების თარიღი, რეალიზაციის ვადა;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;
- დაფასოების თარიღის აღნიშვნა დასაშვებია შტემპულით, ან კომპოსტერით.

4.4 სამომხმარებლო გარაში შეფუთული კარაქი უნდა ჩაიწყოს მუყაოს ყუთებში ბოსტ 13515-ის, ბოსტ 13513-ის, ბოსტ 13511-ის მიხედვით, ან სხვა ყუთებში. ყოველ ყუთში ათავსებენ ერთი პარტიის და ერთნაირი მასის მქონე კარაქს, მასა ბრუტო არ უნდა აღემატებოდეს 20 გ.

4.5 სამომხმარებლო გარაში დაფასოებულ კარაქიანი ყუთის ერთ-ერთ გვერდით მხარეზე გადაურეცხავი საღებავით, ან მიკრული ეტიკეტით, მკაფიოდ უნდა იყოს აღნიშნული:

- საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, ან სასაქონლო ნიშანი;
- კარაქის დასახელება;
- დაფასოებული ერთეულის მასა ნეტო;
- შეფუთული (რაოდენობის) ერთეულის რაოდენობა;
- დაფასოების თარიღი და რეალიზაციის ვადა;
- პარტიის რიგითი ნომერი ყოველი თვის დასაწყისიდან მზარდი ჯამით;
- წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა.

4.6 საგრანსპორტო ნიშანდება მანიპულაციური ნიშნის “ეშინია ვათობის” აღნიშვნით 52 X 74 – ბოსტ 14192-ის მიხედვით.

4.7 საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქციის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ერთ-ერთ საერთაშორისო, ან დამკვეთის ენაზე.

4.8 კარაქის გრანსპორტირება უნდა წარმოებდეს დახურულ საგრანსპორტო საშუალებებით მალფუჭადი გვირთების გაღამიდვის წესების დაცვით, რომლებიც მოქმედებს შესაბამისი სახის გრანსპორტზე.

4.9 კარაქის შენახვა საწარმო-დამამზადებელში, საეაჭრო ქსელში, საზოგადოებრივი კვების საწარმოებში და ხანგრძლივი შენახვის საწარმოებში უნდა ხდებოდეს ამ საწარმოებში კარაქის შენახვის წესების შესაბამისად.

4.10 კარაქი უნდა ინახებოდეს არაუმეტეს მინუს 2-5°C ტემპერატურაზე არა უმეტეს 80% ფარლობითი გენიანობის პირობებში.

აღნიშნულ ტემპერატურაზე მისი რეალიზაციის ეადაა:

- არა უმეტეს 10 დღისა პერგამენტებში (ან მის შემცველში) დაფასოების დღიდან;
- არა უმეტეს 20 დღისა ალუმინის კაშირებულ ფოლგაში დაფასოების დღიდან;
- დასაშვებია კარაქის შენახვა სამომხმარებლო გარაში არა უმეტეს -8°C

ტემპერატურის პირობებში, არა უმეტეს 30 დღისა.

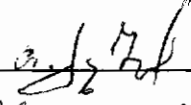
4.11 კარაქის შენახვა და გრანსპორტირება თევზიან, შებოლილ პროდუქტებთან, ხილთან, ბოსტნეულთან და სხვა სპეციფიკური სუნის მქონე კვების პროდუქტებთან ერთად არ შეიძლება.

5 დამამზადებლის გარანტია

5.1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე სტანდარტის მოთხოვნებთან კარაქის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

შეამოწმებულა:

შპს "ნიკორა"-ს, მთ. ტექნოლოგი

 თ. გავაშელიძე
28 07 2006წ

კარაქი კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების
ძირითადი მაჩვენებლები

ტონი

კარაქის დასახელება	ცხიმში	წყალი	ნახშირწყლები	კალორიულობა
კარაქი ნაღების	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი ნაღების	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი ნაღების	71.5	2.5	1.7	635
კარაქი კომბინირებული	82.5	0.5	0.8	748
კარაქი კომბინირებული	72.5	0.8	1.3	661
კარაქი კომბინირებული	71.5	2.5	1.7	635

სტანდარტებში გამოყენებული ნორმატიული
დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

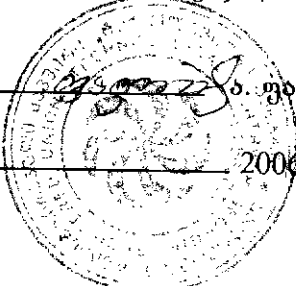
ნორმატიული დოკუმენტაციის აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	კუნძის ნომერი
გოსტ 21-94	6 41	1.3
გოსტ 37-91	6 17	1.3 2.4
გოსტ 1341-84	კ 68	4.1
გოსტ 2874-82	6 08	1.3
გოსტ 3622-68	6 19	2.1
გოსტ 3624-32	6 19	3.2
გოსტ 3626-73	6 19	3.2
გოსტ 5867-90	6 19	3.2
გოსტ 9225-84	6 19	3.2
გოსტ 10970-87	6 17	1.3
გოსტ 13277-79	6 17	1.3
გოსტ 13511-84	დ 74	4.4
გოსტ 13513-86	დ 74	4.4
გოსტ 13515-80	დ 74	4.4
გოსტ 14192-77	დ 79	4.6
გოსტ 26668-85	6 59	3.2
გოსტ 26669-85	6 59	3.2
გოსტ 26809-86	6 19	2.1 3.1
გოსტ 26927-86	6 09	3.3
გოსტ 26928-86	6 09	3.3
გოსტ 26929-94	6 09	3.3
გოსტ 26930-86	6 09	3.3
გოსტ 26931-86	6 09	3.3
გოსტ 26932-86	6 09	3.3
გოსტ 26933-86	6 09	3.3
გოსტ 26934-86	6 09	3.3
გოსტ 29248-91	6 19	3.2
გოსტ 30418-96	6 69	3.2
გოსტ 30623-98	6 69	3.2
საენჭიან 2.3.2. 000-00		1.8

შეთანხმების ურცხალი

შეთანხმებუღია

კავშირი "ტექნოლოგიური ცენტრი"-ს
სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის
ტკ 17 "ხორცი, რძე და მათი გადამუშავების
პროდუქტები"-ს თაემჯდომარე

_____ ბ. ჟალავანიშვილი
_____ 2006 წ



დანართი 4: შპს "სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტის" მიერ მოწოდებული
მსტ 20446152-016-04 "კარაქი"


მსტ. 20446152-016-04

მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი

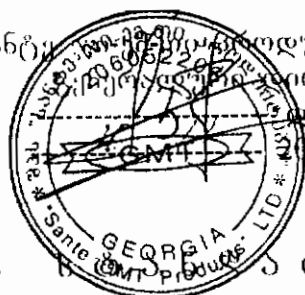
კარავი

2004წ.

პამტკიცება:


 266/002548
 ს. ხანტუაშვილი
 ს. მჭედიაშვილი

შპს „სანტე“ პროდუქტების“
 პროდუქტების
 მწარმოებელი
 04 წელი



მ ე წ ა რ მ ე ს უ ბ ი ე ქ ტ ი ს ა რ ტ ი

კარაქი

მსტ 20446152-016-04

პკ 15.51.30

პირველად

მოქმედების ვადა

12.11.04 დას

12.11.09 მდე

წინამდებარე მეწარმე სუბიექტის სტანდარტი ვრცელდება კარაქზე, რომელიც მზადდება რძის ნაღების ან რძის პროდუქტების (რძე, ნაღები, ნაღების კარაქი) და მცენარეული პროდუქტების (მცენარეული ცხიმი, მცენარეული ცილა) ურთიერთშერევის და მისი შემდგომი შედგენის ან სპეციალურ კონსტრუქციის დანადგარზე ცხიმოვან-ცილოვანი კომპოზიტის კარაქად გადრეკმის გზით. კარაქი განკუთვნილია უშუალოდ საკვებად და კულინარიული მიზნებისათვის.

1. ასორტიმენტო

1.1 გამოყენებული ნედლეულის და კარაქში ცხიმის მასური წილის მიხედვით კარაქი გამოიყოფა შემდეგი ასორტიმენტის:

კარაქი "ვეროპული" 72,5% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მცენარეული და ცხოველური ნედლეულის კომბინირების გზით, სადაც მცენარეული ცხიმის მასური წილია 60 %, რძის ცხიმის 40 %.

კარაქი "მცენარეული" 72,5% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მხოლოდ მცენარეული წარმოშობის ნედლეულიდან.

კარაქი "ექსტრა" 82,5% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მცენარეული და ცხოველური ნედლეულის კომბინირების გზით, სადაც მცენარეული ცხიმის მასური წილია 60 %, ხოლო რძის ცხიმის 40 %.

კარაქი "სანტე" 60% ცხიმის მასური წილით, მიღებული მცენარეული და ცხოველური ნედლეულის კომბინირების გზით, სადაც მცენარეული ცხიმის მასური წილია 60 %, ხოლო რძის ცხიმის 40 %.

2. ტექნიკური მოთხოვნები

2.1 კარაქის გამომუშავება უნდა მოხდეს წინამდებარე სტანდარტის შესაბამისად, საწარმოო დამამზადებლის ხელმძღვანელის მიერ დამტკიცებული ტექნოლოგიური ინსტრუქციის მიხედვით რძის მრეწველობის საწარმოებისათვის დადგენილი სანიტარული წესებისა და ნორმების დაცვით;

2.2 კარაქის დასამზადებლად გამოიყენება შემდეგი ნედლეული და მასალები:

- რძე ძროხის გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- რძე ძროხის, ცხიმგაცლილი, მიღებული ძროხის რძიდან გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- ნაღები მიღებული ძროხის რძიდან გოსტ 13264-ის მიხედვით;
- კარაქი გოსტ37-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმმოუხდილი გოსტ 4495-ის მიხედვით;
- რძე მშრალი ცხიმგაცლილი გაფრქვევითი შრომის გოსტ 10970-ის მიხედვით;
- სოიოს ცილა ან მოდიფიცირებული კვებითი სოიოს ცილის იზოლატი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძის ცხიმი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძის ცხიმის შემცველი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- დო რძის ნატურალური ან მშრალი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- რძის შრავი ნატურალური ან მშრალი ტექნიკური შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ქოქოსის ცხიმი გოსტ 10766-64-ის მიხედვით;
- პალმის ცხიმი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- მცენარეული ცხიმების ნარევი სპეციალიზირებული, რაფინირებული და დეზოდორირებული, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- სოიოს ზეთი გოსტ 7825-ის მიხედვით;
- მზესუმზირის ზეთი გოსტ 1129-ის მიხედვით;
- სუფრის მარილი გოსტ 13830-ის მიხედვით;
- ხორბლისაგან წარმოშობილი ცხიმი (ბიოლოგიურად აქტიური საკვები დანამატი – ნუტრიცევტიკი) – შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- კაროტინი მიკრობიოლოგიური შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- არომატიზატორი საკვები: ნაღების, ნიგეზის ნებადართული საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- წყალი სასმელი გოსტ 2874-ის მიხედვით;
- კარაგენანი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ვიტამინები A, D და E შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ემულგატორი E385, E471, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- ნიზინი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;
- სორბინის მჟავა ან სორბინის მჟავა კალიუმი შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით.
- შაქარი ფხვნილი გოსტ 21-ის მიხედვით;

2.2 ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს 1 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს:

ცხილი 1

მაჩვენებლის დასახელება	კარაქის დახასიათება
გარეგანი სახე	პროდუქტის ზედაპირი გაჭრის ადგილზე მზინავი, მშრალი, დასაშვებია თითო-ოროლა წყლის წვეთი
გემო სუნი	სუფთა, რძის გემოთი განპირობებული, პასტერიზებული ნაღების გემონაკრავით ან მის გარეშე, დასაშვებია სუსტად გამოხატული საკვების გემონაკრავა
კონსისტენცია	მკერივი, პლასტიკური, ერთგვაროვანი მთელ მასაში
ფერი	ღია ყვითელი, ერთგვაროვანი მთელ მასაში

2.3 ფიზიკო-ქიმიური მონაცემების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს 2 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს;

ცხრილი 2

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა კარაქისათვის			
	60,0% ცხიმოვანი „სანტე“	72,5% ცხიმოვანი „ვეროპული“	72,5 ცხიმოვანი „მცენარეული“	82,5% ცხიმოვანი „ექსტრა“
ცხიმის მასური წილი% არანაკლები	60,0	72,5	72,5	82,5
ტენიანობის მასური წილი % არაუმეტეს	37,0	25,0	25,0	16,0
მურნ მასული წილი % არაუმეტეს	3,0	2,5	2,5	1,5
სიმჟავე ⁰ T არაუმეტეს	23		23	23
სუფრის მარილის მასური წილი % არაუმეტეს (მარილიანი კარაქის შემთხვევაში)	0,1	0,1	0,1	0,1
სოიოს ცილის მასური წილი		არაუმეტეს 1%-ისა		
არომატის მასული წილი		არაუმეტეს 0,1%-ისა		
დამატებული კაროტინის მასური წილი		არაუმეტეს 0,1%-ისა		
დამატებული კარაგენანის მასური წილი		არაუმეტეს 0,05%-ისა		

24. მიკრობიოლოგიური მონაცემების მიხედვით კარაქი უნდა შეესაბამებოდეს 3 ცხრილში მითითებულ მოთხოვნებს;

ცხრილი 3

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა კარაქისათვის
მეზოფილური აერობული და ფაკულტატიური ანაერობული მიკროორგანიზმების რაოდენობა 1გ პროდუქტში არაუმეტეს	$5,0 \times 10^4$
ობის ბაქტერიები 1გ პროდუქტში არაუმეტეს	50
საფუარის ბაქტერიები 1გ პროდუქტში არაუმეტეს	$5,0 \times 10^2$
ნაწლავის ჩხირის უკუფის ბაქტერიები 0,01გ პროდუქტში	არ დაიშვება
პათოგენური მიკროორგანიზმების, მათ შორის ხაღმონეღლა 25გ პროდუქტში	არ დაიშვება

25. პროდუქტში ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების, რადიონუკლიდების და პესტიციდების ნარჩენი შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებულ ზღვრულად დასაშვებ დონეებს, რომელიც დადგენილია ჰიგიენურ მოთხოვნებში სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი. საინტარული წესები და ნორმები 2.3.2.000.00.

3. მიღების წესები

3.1 კარაქის მიღება წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით;

3.2 გამოშვებული კარაქის ყველა პარტია უნდა შემოწმდეს ტექნიკური კონტროლის განყოფილების (ლაბორატორიის) მიერ წინამდებარე სტანდარტთან შესაბამისობაზე და გაფორმდეს ხარისხის მოწმობა, რომელშიც მითითებულია:

მოწმობის ნომერი და თარიღი;

საწარმო დამამზადებლის დასახელება;

პროდუქტის სახეობის სრული დასახელება და პარტიის ნომერი;

აღვილის რაოდენობა და მასა წებო;

ანალიზის შედეგების მონაცემები პროდუქტის ცხიმისა და ტენიანობის მასური წილის, მჟავიანობისა და ორგანოლექტიკური შეფასების შესახებ;

პროდუქტის გამომუშავების თარიღი და ხაათი ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან;

რეალიზაციის საბოლოო ვადა;

შენახვის პირობები;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

3.3 მოწმობის დედანი პროდუქტის ხარისხის შესახებ ინახება საწარმო-დამამზადებლის ექსპედიციაში (ლაბორატორიაში). ხოლო დოკუმენტში, რომელიც თან ახლავს პროდუქციას რეალიზაციის პროცესში, მითითებული უნდა იყოს ხარისხის მოწმობის ნომერი, ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების მომენტიდან პროდუქციის რეალიზაციის საბოლოო თარიღი.

3.4 ტოქსიკური ელემენტების, მიკოტოქსინების, ანტიბიოტიკების, ჰორმონალური პრეპარატების და პესტიციდების შემცველობის კონტროლი ტარდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ რეკომენდირებულ ვადებში;

3.5 ანალიზით თუნდაც ერთ მანქანებელზე არადაამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის გაორმაგებული მოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქციიდან. განმეორებითი ანალიზის შედეგები ითვლება საბოლოოდ და ვრცელდება მთელ პარტიაზე.

4. ბაჰ(ო)ვის მეთოდები

4.1 კარაქის ნიმუშის აღება და მისი მომზადება ანალიზისათვის წარმოებს გოსტ 26809-ის მიხედვით, ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრაზე სინჯი აღება გოსტ 26929 მიხედვით;

4.2 შეფუთვის ხარისხის, გარეგანი სახის, პროდუქტის კონსისტენციის და ფერის, შემოწმებას ახორციელებენ ვისუაღურად, გემოსა და სუნს ორგანოლექტიკურად.

პროდუქციის ხარისხის ორგანოლექტიკურ შეფასებას ახდენენ $(12 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე;

4.3 პროდუქტის ტემპერატურისა და მასის წონის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 3622-ის მიხედვით;

4.4 ტენიანობის მასური წილის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 3626-ის, ცხიმის გოსტ 5867-ის მიხედვით;

4.5 სუფრის მარილის მასური წილის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 3627-ის მიხედვით;

4.6 მცენარეული ცხიმის, კაროტინის, სილის ცილის, არომატიზატორის, კორაგენანის მასური წილის განსაზღვრა ხდება მათი ფაქტიური დამატების მიხედვით;

4.7 ტიტრული მჟავიანობის ან აქტიური მჟავიანობის განსაზღვრა ხდება გოსტ 3624 ან გოსტ 26781-ის (რძის ანალოგიურად) მიხედვით;

4.8 მიკრობიოლოგიური მანქანებლების განსაზღვრა ხდება ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიებსა და მესოფილური აერობების და ფაკულტატიურ ანაერობებზე გოსტ 9225-ის, საფუარის და ობის გოსტ 10444 12-ის მიხედვით;

4.9 პათოგენური მიკროორგანიზმების, მათ შორის საღმონელის განსაზღვრა ხდება საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდიკით;

4.10 ტოქსიკური ელემენტების განსაზღვრა: თუთიის გოსტ 26932-ის, კადმიუმის გოსტ 26933-ის, სპილენძის გოსტ 26931-ის, ვერცხლისწყლის გოსტ 26927-ის, ცინკის გოსტ 26934-ის, დარიშხანის გოსტ 26930-ის, რკინის გოსტ 26928-ის მიხედვით;

4.11 რადიონუკლიდების, პესტიციდების, ანტიბიოტიკების ნარჩენი რაოდენობის განსაზღვრა წარმოებს საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდებით და გოსტ 23452-ის მიხედვით;

4.12 ანალიზი პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე ტარდება სახელმწიფო სანიტარული ზედამხედველობის წესით სანიტარულ-ეპიდემიოლოგიური სადგურის მიერ, საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული მეთოდებით;

4.13 ანალიზით თუნდაც ერთ მანვერეტელზე არაღამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას მის მიმართ ატარებენ განმეორებით ანალიზს ამონარჩევის გაორმაგებული მოცულობით, რომელსაც იღებენ იმავე პარტიის პროდუქციიდან. განმეორებითი ანალიზის შედეგები ითვლება საბოლოოდ და ვერცხვდება მთელ პარტიაზე.

4.14 საჭიროების შემთხვევაში კარაქში ცხიმოვანი მჟავების შემცველობის განსაზღვრას ახდენენ გოსტ 30418-ის, ფაღსიფიკაციის დადგენას გოსტ 30626-ის მიხედვით.

5. 'მეფუთვა, ნომანღობა, ტრანსპორტირება და შენახვა

5.1 შეფუთვა

5.1.1 კარაქის შეფუთვა უნდა მოხდეს სამომხმარებლო და სატრანსპორტო ტარაში.

5.1.2 სატრანსპორტო ტარაში კარაქის შეფუთვა ხდება ერთიან მონოლითად კუბის პროდუქტებისათვის ნებადართულ მუყაოს ყუთებში გოსტ 13515-ის მიხედვით;

სატრანსპორტო ტარაში კარაქი იფუთება წონით $(10 \pm 0,1)$ კგ, $(20 \pm 0,1)$ კგ ან $(25 \pm 0,1)$ კგ.

მუყაოს ყუთები კარაქის შეფუთვამდე უნდა იქნას ამოფენილი პერგამენტის ქაღალდით მარკა A გოსტ 1341-ის მიხედვით ან ჯანმრთელობის, შრომის და სოციალური დაცვის სამინისტროს ორგანოების მიერ ნებადართული სხვა შესაფუთი მასალისაგან, რომელიც დაფარავს კარაქის მონოლითის ყველა მხარეს. მუყაოს ყუთის გვერდების დაწებება ხდება დამწებავი ლენტის საშუალებით გოსტ 18251-ის მიხედვით ან პოლიეთილენის წებოიანი ფენის ლენტით, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით;

5.1.3 სამომხმარებლო ტარად გამოიყენება B მარკის პერგამენტის ქაღალდი-გოსტ 1341-ის მიხედვით, ალუმინის კაშირებული ფოლგა შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით ან სხვა მათი შემცველი შესაფუთი მასალა, ჭიქები და კოლოფები პოლიმერული მასალისაგან დამზადებული, შესაბამისობის სერტიფიკატის მიხედვით.

5.14 სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული კარაქის მასა (ნეტო) უნდა შეესაბამებოდეს 4 ცხრილში მითითებულ მონაცემებს.

ცხრილი 4

სამომხმარებლო ტარაში კარაქის მასის (ნეტო) ნომინალური მნიშვნელობა, გ	მასის ფაქტიური მნიშვნელობა (ნეტო) გ
50	50±1,0
100	100±2,0
200	200±3,0
250	250±3,5
300	300±4,0
400	400±4,5
500	500±5,0

5.15 კარაქი სამომხმარებლო ტარაში (ბრიკეტები, პაკეტები, ჭიქები, კოლოფები) ეწყობა მუყაოს ყუთებში გოსტ 13511-ის, გოსტ 13513-ის, გოსტ 13515-ის მიხედვით (არაუმეტეს 20 კგ).

ადგილობრივი რეალიზაციის შემთხვევაში დასაშვებია პროდუქტის შეფუთვა სუფთა მშრალ და უცხო სუნის არმქონე კარაქის ყუთებში ან მრავალჯერადი გამოყენების პლასტმასის ყუთებში.

5.2. ნიშანდება

5.2.1 სატრანსპორტო და სამომხმარებლო კარაქის ტარის ნიშანდება ხდება დადგენილი წესით.

სამომხმარებლო ტარაზე (ბრიკეტები, პაკეტები, ჭიქები, კოლოფები) ამოტვიფრით, ტიპოგრაფიული წესით ან გადაურეცხავი საღებავით უნდა გაკეთდეს შემდეგი აღნიშვნები:

საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი; პროდუქციის სახის დასახელება; მასა ნეტო გ-ში;

პროდუქციის შემადგენლობა: კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულება - ცხიმის (მათ შორის მცენარეული ცხიმის), ცილის, ნახშირწყლებისა და კიტამინების (დამატების შემთხვევაში) შემცველობა;

შენახვის პირობები და ვარგისიანობის ვადა (ბრიკეტებზე ხდება კომპლესტრით აღნიშვნა);

გამოყენებელი ნედლეულისა და მასალების საომონათეადი; წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

საქართველოში სარეალიზაციოდ დამზადებული პროდუქტის ნიშანდება სრულდება ქართულ ენაზე, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ რეალიზაციის დროს ქართულ, ერთ-ერთ საერთაშორისო ან დამკვეთის ენაზე.

სერტიფიცირებულ პროდუქციას უკეთდება შესაბამისობის ეროვნული ნიშანდება სსტ 1.11-ის მიხედვით.

5.2.2 სატრანსპორტო და სამომხმარებლო ტარაში შეფუთული კარაქის ექოტეზე ხდება შტამპვლით. ნიშანდების გაკეთება „გაფრთხილება შეთბობაზე“;

5.2.3 სატრანსპორტო ტარაში დაფასოებული კარაქის მონოლითის მუყაოს ექოტეზე შტამპვლის საშუალებით ან ეტიკეტის მიწებებით უნდა გაკეთდეს შემდეგი ნიშანდება:

საწარმო-დამამზადებლის დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი; პროდუქციის სრული დასახელება;

მასა ნეტო და ბრუტო კგ-ში;

პროდუქტის შემადგენლობა; კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულება - ცხიმის (მათ შორის მცენარეული ცხიმის), ცილის, ნახშირწყლებისა და ვიტამინების (დამატების შემთხვევაში) შემცველობა;

შენახვის პირობები და ვარგისიანობის ვადა;

გამოყენებელი ნედლეულისა და მასალების ჩამონათვალი;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

5.2.4 სატრანსპორტო ტარის თითოეულ შეფუთვაზე, რომელშიც ჩაწყობილია სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული პროდუქტი, ქაღალდის ეტიკეტზე ან ტიპოგრაფიული წესით დამზადებულ იარლიყზე შტამპვლით კეთდება ნიშანდება, სადაც უნდა იყოს მითითებული:

საწარმო-დამამზადებელთა დასახელება, სასაქონლო ნიშანი და მისამართი;

პროდუქტის სრული დასახელება;

შეფუთული ერთეულის მასა ნეტო გ-ში;

შეფუთული ერთეულის რაოდენობა;

სატრანსპორტო ტარის მასა ნეტო და ბრუტო;

დაფასოების თარიღი, ვარგისიანობის ვადა და შენახვის პირობები;

რტიგითი ნომერი პარტიის, რომლის დათარიღება იწყება ეთიკეტზე თვეში თაყიდან;

წინამდებარე სტანდარტის აღნიშვნა;

ნედლეულისა და მასალების ჩამონათვალი;

5.3. ტრანსპორტირება

5.3.1 კარაქის ტრანსპორტირება წარმოებს ავტორეფრეკტორებით, იზოთერმული ან დახურულძარიანი მანქანებით მაღალუჭვბადი ტვირთების გადაზიდვაზე მოქმედი წესების შესაბამისად.

5.4. შენახვა

5.4.1 კარაქის ვარგისიანობის ვადა სატრანსპორტო ტარაში უნდა შეესაბამებოდეს 5 ცხრილში აღნიშნულ მონაცემებს.

ცხრილი 5

პროდუქტის სახე	ვარგისიანობის ვადა საკანის პაერის ტემპერატურაზე თვე		
	-12°C	-15°C	-18°C
72,5% ცხიმოანი "ვეროპული"	6	8	11
72,5% ცხიმოანი "მცენარეული"	3	4	5
82,5% ცხიმოანი "ექსტრა"	9	10	12
60,0% ცხიმოანი "სანტე"	3	4	5

5.4.2 სამომხმარებლო ტარაში კარაქის ვარგისიანობის ვადა უნდა შეესაბამებოდეს 6 ცხრილში აღნიშნულ მონაცემებს:

ცხრილი 6

შენახვის ტემპერატურა °C	კარაქის ვარგისიანობის ვადა შესაფუთი მასალის მიხედვით დღე		
	პერგამენტი	კაშირებული ფოლგა	პოლისტიროლის ჭიქები და კოლოფები
მინუს 20°C-დან მინუს 10°C-მდე	70	90	90
მინუს 10°C-დან მინუს 3°C-მდე	50	70	70

5.4.3 საწარმო-დამამზადებელსა და სავაჭრო ქსელში კარაქის ხანგრძლივი შენახვის შემთხვევაში შენახვა უნდა მოხდეს ნაღების კარაქის შენახვის წესების შესაბამისად;

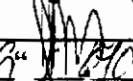
5.4.4 კარაქის შენახვა და ტრანსპორტირება სპეციფიური სუნის საკვებ პროდუქტებთან ერთად არ დაიშვება.

6. დამამზადებლის ბარანტია

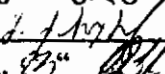
6.1 დამამზადებელი იძლევა წინამდებარე მოთხოვნებთან კარაქის შესაბამისობის გარანტიას, თუ დაცული იქნება ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

შემუშავებულია:

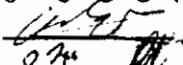
შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
წარმოების უფროსი:

 ა. ტკაღუა
„27“ 2004წ.

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

 მ. ქარუმიძე
„27“ 2004წ.

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კომერციული დირექტორი:

 პ. ტაბაიაძე
„27“ 2004წ.

წინამდებარე სტანდარტში გამოყენებული
ნორმატიული დოკუმენტაციის ჩამონათვალი

ნდ აღნიშვნა	ჯგუფის ნომერი	პუნქტის ნომერი
1	2	3
გოსტ 37-91	617	2.2
გოსტ 1129-73	662	2.2
გოსტ 1341-84	კ68	5.1.2. 5.1.3.
გოსტ 2874-82	608	2.2
გოსტ 3622-68	619	4.3
გოსტ 3624-67	619	4.7
გოსტ 3626-73	619	4.4
გოსტ 3627-81	619	4.5
გოსტ 4495-87	617	2.2
გოსტ 5867-90	619	4.4
გოსტ 7825-76	662	2.2
გოსტ 9225-84	619	4.8
გოსტ 10444.12-88	609	4.8
გოსტ 10766-64	6 62	2.2
გოსტ 10970-87	617	2.2
გოსტ 13264-88	617	2.2
გოსტ 13511-91	დ74	5.1.5.
გოსტ 13513-86	დ74	5.1.5.
გოსტ 13515-91	დ17	5.1.2. 5.1.5
გოსტ 13830-91	უ95	2.2
გოსტ 23452-79	619	4.11
გოსტ 26781-85	619	4,7
გოსტ 26809-86	619	3.1. 4.1
გოსტ 26927-86	609	4.10
გოსტ 26928-86	609	4.10
გოსტ 26929-86	609	4.1
გოსტ 26930-86	609	4.10
გოსტ 26931-86	609	4.10
გოსტ 26932-86	609	4.10
გოსტ 26933-86	609	4.10
გოსტ 26934-86	609	4.1
გოსტ 30418-96	609	4.14
გოსტ 30623-98	609	4.14
სსტ 1.11-02	6.17	5. 2.1

კარაქის კვებითი და ენერგეტიკული ღირებულების
ძირითადი მაჩვენებლები
(100გ. პროდუქტზე გაანგარიშებით)

პროდუქტის დასახელება	ვილა გ	ცხიმი გ	ნახშირწყლები გ	ორგანული მჟავების რძის მჟავაძე გადაანგარიშებით გ	კალორია
ექსტრა 82,5%	0,5	82,5	0,8	0,03	747
მკენარეული 72,5%	0,8	72,5	1,3	0,03	660
ვეროპული 72,5%	0,8	72,5	1,3	0,03	660
“სანტე“ 60,0%	1,2	60,0	1,6	0,03	550

შეთანხმების ფურცელი

შეთანხმების
 სტრუქტურის
 განმარტების
 ნაშრომის
 შესახებ

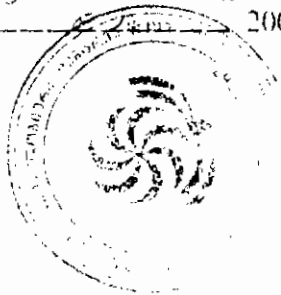
ს. მთავარი
 ნ. მკვანაძე
 2004 წ.

103

შეთანხმებულია:

სტრუქტურის განმარტების
 ნაშრომის მიხედვით
 ნაშრომის განმარტების
 ნაშრომის მიხედვით
 ნაშრომის მიხედვით

2004 წ.



ც ვ ზ ი ზ ე ბ ა № 1

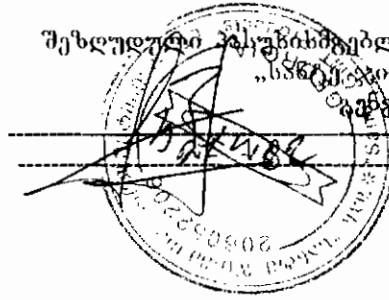
მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2007წ.

ვამტკიცებ:

შეხვედრის მსჯელობის საზოგადოების
„სანტეკი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ქ. კავთუაშვილი
2007 წელი



02 03 07

267-9-2-002548/01

ცვლილება №1

მსტ 20446152-016-04

კარაქი

შემოღებულია: -----
02.03 2007წ.

§.1 ასორტიმენტი
დაემატოს ახალი ასორტიმენტი:

კარაქი „ხევსურული“ 72,5% ცხიმის მასური წილით (მ.შ. მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, რძის ცხიმის 40%).

კარაქი „ტრადიციული“ 72% ცხიმის მასური წილით (მ.შ. მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, რძის ცხიმის 40%).

ცვლილება №1 მსტ 20446152-016-04 კარაქი

პნ 35.1.1. შეფუთვა დაემატოს:

კარაქი „ხევსურულის“ შეფუთვა უნდა მოხდეს 200გ „ვერო ბრიკეტში“.

კარაქი „ტრადიციულის“ შეფუთვა უნდა მოხდეს 200გ კაშირებულ ფოლგაში

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

----- მ. ქარუმიძე
2007წ

ც ვ ლ ი ლ ე ბ ა № 2

მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2007წ.

ვამტკიცებ:

შეხვედრის მსახიობების საზოგადოების
„სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
მ. კაკუაშვილი
2007 წელი



ცვლილება №2

მსტ 20446152-016-04

კარაქი

31.08.07 2007-3.2-002548/02

შემოღებულია: _____
31.08.07 2007წ.

§.1 ასორტიმენტი
დაგეგმოს ახალი ასორტიმენტი:

კარაქი „ევროპული მსუბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი 20%.

კარაქი „ექსტრა მსუბუქი“ (ლაითი) 82,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი 20%.

კარაქი „ხევსურული მსუბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

კარაქი „ტრადიციული მსუბუქი“ (ლაითი) “ 72,5% ცხიმის მასური წილით მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

კარაქი „სანტე (ლაითი)“ – 60% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

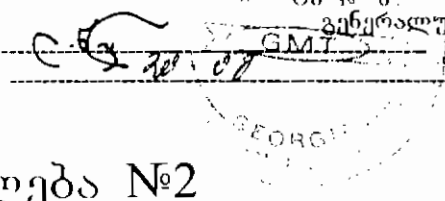
შ ე მ უ შ ა ვ ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

_____ მ. ქარუმიძე
_____ 2007წ

ვამტკიცებ:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ბ. კავთუაშვილი
2007 წელი



ცვლილება №2

მსგ 20446152-016-04

31 08 07 1268-32-002548/02 კარაქი

შემოღებულია: _____
31.08.07 2007წ.

§.1 ასორტიმენტი
დაემატოს ახალი ასორტიმენტი:

კარაქი „ევროპული მუსბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი 20%.

კარაქი „ექსტრა მუსბუქი“ (ლაითი) 82,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი 20%.

კარაქი „ხევსურული მუსბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

კარაქი „ტრადიციული მუსბუქი“ (ლაითი) “ 72,5% ცხიმის მასური წილით მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

კარაქი „სანტე (ლაითი)“ - 60% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 80%, რძის ცხიმის 20%.

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

_____ მ. ქარუმიძე
27 _____ 2007წ.

ც ვ ლ ი ლ ე ბ ა № 3
მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2008წ.

ვამტკიცებ:

შესლუღული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ლ. წიკლაური
2008 წელი

ცვლილება №3
მსტ 20446152-016-04

11.07.08 1268-32-002548/კვარაქი

შემოღებულია: -----
11.07.08 2008წ.

§1 ასორტიმენტი
დაემატოს ახალი ასორტიმენტი:

კარაქი „პრემიუმი მსუბუქი“ 82% ცხიმის მასური წილით.

§2. 32.3 ცხრილი 2. კარაქის ფიზიკო-ქიმიურ მაჩვენებლებს დაემატოს შემდეგი მაჩვენებლები:

მაჩვენებლის დასახელება	„პრემიუმი მსუბუქი“ს ნორმა
ცხიმის მასური წილი %, არანაკლები	82
ტენიანობის მასური წილი %, არაუმეტეს	16
მურნ % არა ნაკლები %	1,5
ტიტრული მჟავიანობა °T, არაუმეტეს	23
ენერგეტიკული ღირებულება კკალ	743

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:

----- მ. ქარუმიძე
07 2008წ

ც ვ ლ ი ლ ე ბ ა № 4

მსტ 20446152-016-04

კ ა რ ა ქ ი

2009წ.

ვამტკიცებ:

შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოების
„სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
გენერალური დირექტორი
ლ. წიკლაური
2009 წელი

1302

25.02.09

268-32-01302/04
ცვლილება №4

მსგ 20446152-016-04

კარაქი



შემოღებულია: _____
25.02 2009წ.

§.1 ასორტიმენტი
ასორტიმენტი შემოღებული იქნეს შემდეგი რედაქციით:

კარაქი „ვეროპული მსუბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

კარაქი „ექსტრა მსუბუქი“ (ლაითი) 82,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%..


კარაქი „ხევსურული მსუბუქი“ (ლაითი) 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

კარაქი „ტრადიციული მსუბუქი“ (ლაითი) “ 72,5% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

კარაქი „სანტე (ლაითი)“ – 60% ცხიმის მასური წილით. მათ შორის მცენარეული ცხიმის მასური წილი 60%, 70%, 80%, ხოლო ცხოველური ცხიმი შესაბამისად 40%, 30%, 20%.

შ ე მ უ შ ა ე ე ბ უ ლ ი ა:

შპს „სანტე ჯი-ემ-თი პროდუქტების“
კონსულტანტი:


_____ მ. კარუმიძე
13 02 2009წ



CODEX STAN 206-1999

და

CODEX STAN 279-1971

CODEX GENERAL STANDARD FOR THE USE OF DAIRY TERMS

CODEX STAN 206-1999¹

1. SCOPE

This General Standard applies to the use of dairy terms in relation to foods to be offered to the consumer or for further processing.

2. DEFINITIONS

- 2.1** *Milk* is the normal mammary secretion of milking animals obtained from one or more milkings without either addition to it or extraction from it, intended for consumption as liquid milk or for further processing.
- 2.2** *Milk product* is a product obtained by any processing of milk, which may contain food additives, and other ingredients functionally necessary for the processing.
- 2.3** *Composite milk product* is a product of which the milk, milk products or milk constituents are an essential part in terms of quantity in the final product, as consumed provided that the constituents not derived from milk are not intended to take the place in part or in whole of any milk constituent.
- 2.4** *A reconstituted milk product* is a product resulting from the addition of water to the dried or concentrated form of the product in the amount necessary to re-establish the appropriate water to solids ratio.
- 2.5** *A recombined milk product* is a product resulting from the combining of milkfat and milk-solids-non-fat in their preserved forms with or without the addition of water to achieve the appropriate milk product composition.
- 2.6** *Dairy terms* means names, designations, symbols, pictorial or other devices which refer to or are suggestive, directly or indirectly, of milk or milk products.

3. GENERAL PRINCIPLES

Foods shall be described or presented in such a manner as to ensure the correct use of dairy terms intended for milk and milk products, to protect consumers from being confused or misled and to ensure fair practices in the food trade.

¹ This Standard replaced the Code of Principles Concerning Milk and Milk Products.

4. APPLICATION OF DAIRY TERMS

4.1 General requirements

- 4.1.1 The name of the food shall be declared in accordance with Section 4.1 of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985).
- 4.1.2 A word or words denoting the animal or, in the case of mixtures, all animals from which the milk has been derived shall be inserted immediately before or after the designation of the product. Such declarations are not required if the consumer would not be misled by their omission.

4.2 Use of the term milk

- 4.2.1 Only a food complying with the definition in Section 2.1 may be named "milk". If such a food is offered for sale as such it shall be named "raw milk" or other such appropriate term as would not mislead or confuse the consumer.
- 4.2.2 Milk which is modified in composition by the addition and/or withdrawal of milk constituents may be identified with a name using the term "milk", provided that a clear description of the modification to which the milk has been subjected is given in close proximity to the name.
- 4.2.3 Notwithstanding the provisions of Section 4.2.2 of this Standard, milk which is adjusted for fat and/or protein content and which is intended for direct consumption, may also be named "milk" provided that:
- it is sold only where such adjustment is permitted in the country of retail sale;
 - the minimum and maximum limits of fat and/or protein content (as the case may be) of the adjusted milk are specified in the legislation of the country of retail sale. In this case the protein content shall be within the limits of natural variation within that country;
 - the adjustment has been performed according to methods permitted by the legislation of the country of retail sale, and only by the addition and/or withdrawal of milk constituents, without altering the whey protein to casein ratio; and
 - the adjustment is declared in accordance with Section 4.2.2 of this standard.

4.3 Use of the names of milk products in Codex commodity standards

- 4.3.1 Only a product complying with the provisions in a Codex standard for a milk product may be named as specified in the Codex standard for the product concerned.
- 4.3.2 Notwithstanding the provisions of Section 4.3.1 of this Standard and Section 4.1.2 of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), a milk product may be named as specified in the Codex standard for the relevant milk product when manufactured from milk, the fat and/or protein content of which has been adjusted, provided that the compositional criteria in the relevant standard are met.

4.3.3. Products that are modified through the addition and/or withdrawal of milk constituents may be named with the name of the relevant milk product in association with a clear description of the modification to which the milk product has been subjected provided that the essential product characteristics are maintained and that the limits of such compositional modifications shall be detailed in the standards concerned as appropriate.

4.4 Use of terms for reconstituted and recombined milk products

Milk and milk products may be named as specified in the Codex Standard for the relevant milk product when made from recombined or reconstituted milk or from recombination or reconstitution of milk products in accordance with Section 4.1.2 of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), if the consumer would not be misled or confused.

4.5 Use of terms for composite milk products

A product complying with the description in Section 2.3 may be named with the term “milk” or the name specified for a milk product as appropriate, provided that a clear description of the other characterizing ingredient(s) (such as flavouring foods, spices, herbs and flavours) is given in close proximity to the name.

4.6 Use of dairy terms for other foods

4.6.1 The names referred to in Sections 4.2 to 4.5 may only be used as names or in the labelling of milk, milk products or composite milk products.

4.6.2 However, the provision in Section 4.6.1 shall not apply to the name of a product the exact nature of which is clear from traditional usage or when the name is clearly used to describe a characteristic quality of the non-milk product.

4.6.3 In respect of a product which is not milk, a milk product or a composite milk product, no label, commercial document, publicity material or any form of point of sale presentation shall be used which claims, implies or suggests that the product is milk, a milk product or a composite milk product, or which refers to one or more of these products².

4.6.4 However, with regard to products referred to in Section 4.6.3, which contain milk or a milk product, or milk constituents, which are an essential part in terms of characterization of the product, the term “milk”, or the name of a milk product may be used in the description of the true nature of the product, provided that the constituents not derived from milk are not intended to take the place, in part or in whole, of any milk constituent. For these products dairy terms may be used only if the consumer would not be misled.

² This excludes descriptive names as defined in Section 4.1.1.3 of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (GSLPF) and ingredients lists as defined in Section 4.2.1.2 of the GSLPF providing the consumer would not be misled.

If however the final product is intended to substitute milk, a milk product or composite milk product, dairy terms shall not be used.

For products referred to in Section 4.6.3 which contain milk, or a milk product, or milk constituents, which are not an essential part in terms of characterization of the product, dairy terms can only be used in the list of ingredients, in accordance with the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985). For these products dairy terms cannot be used for other purposes.

5. LABELLING OF PREPACKAGED FOODS

Prepackaged milk, milk products and composite milk products shall be labelled in accordance with Section 4 of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), except to the extent otherwise expressly provided in a specific Codex standard or in Section 4 of this Standard.

CODEX STANDARD FOR BUTTER

CODEX STAN 279-1971

1. SCOPE

This Standard applies to butter intended for direct consumption or for further processing in conformity with the description in Section 2 of this Standard.

2. DESCRIPTION

Butter is a fatty product derived exclusively from milk and/or products obtained from milk, principally in the form of an emulsion of the type water-in-oil.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Raw materials

Milk and/or products obtained from milk.

3.2 Permitted ingredients

- Sodium chloride and food grade salt
- Starter cultures of harmless lactic acid and/or flavour producing bacteria
- Potable water.

3.3 Composition

Minimum milkfat content	80% m/m
Maximum water content	16% m/m
Maximum milk solids-not-fat content	2% m/m

4. FOOD ADDITIVES

Food additives listed in Tables 1 and 2 of the *Codex General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) in Food Category 02.2.1 (Butter) may be used in foods subject to this standard.

5. CONTAMINANTS

5.1 Heavy metals

The products covered by this Standard shall comply with the maximum limits established by the Codex Alimentarius Commission.

5.2 Pesticide residues

The products covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits established by the Codex Alimentarius Commission.

6. HYGIENE

It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), the *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CAC/RCP 57-2004) and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice. The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CAC/GL 21-1997).

7. LABELLING

In addition to the provisions of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985) and the *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999), the following specific provisions apply:

7.1 Name of the food

The name of the food shall be "Butter". The name "butter" with a suitable qualification shall be used for butter with more than 95% fat.

7.1.1 Butter may be labelled to indicate whether it is salted or unsalted according to national legislation.

7.2 Declaration of milkfat content

If the consumer would be misled by the omission, the milkfat content shall be declared in a manner found acceptable in the country of sale to the final consumer, either (i) as a percentage by mass, or (ii) in grams per serving as quantified in the label provided that the number of servings is stated.

7.3 Labelling of non-retail containers

Information required in Section 7 of this Standard and Sections 4.1 to 4.8 of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), and, if necessary, storage instructions, shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container. However, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

8. METHODS OF SAMPLING AND ANALYSIS

See CODEX STAN 234-1999.

დანართი 6: ინფორმაცია სხვადასხვა შემადგენლობის ცხიმოვანი პროდუქტებისთვის საერთაშორისო დონეზე დადგენილ დასახელებათა შესახებ

პროდუქტის მიღების მეთოდი და შემადგენლობა			პროდუქტის დასახელება Codex Alimentarius ¹ მიხედვით	პროდუქტის დასახელება ევროკავშირის EC 1234/2007 რეგულაციის მიხედვით	ქართული შესატყვისი
ცხიმის საერთო შემცველობა პროდუქტში	რძის ცხიმის შემცველობა პროდუქტში	რძის ცხიმის შემცველობა პროდუქტის ცხიმებში			
პროდუქტი დამზადებულია მხოლოდ რძისგან (დაშვებულია მხოლოდ ისეთი დანამატები, რომელიც არ ანაცვლებს რძის შემადგენელ ნივთიერებებს)	80-90%	100%	Butter	Butter	კარაქი
	62-80%		Dairy spread	Dairy spread x%	რძის ნაწარმის სპრედი x%
	60-62%			Three-quarter-fat butter	სამი-მეოთხედი ცხიმინობის კარაქი
	41-60%			Dairy spread x%	რძის ნაწარმის სპრედი x%
	39-41%			Half fat butter	ნახევრადცხიმინი კარაქი
	< 39%			Dairy spread x%	რძის ნაწარმის სპრედი x%
პროდუქტი დამზადებულია ადამიანის საკვებად გამოსადეგი ცხოველური და მცენარეული ცხიმებისგან	80-90%	10-80 %	Margarine	Blend	ბლენდი (ნარევი ცხიმი)
	62-80%			Blended spread x%	შერეული სპრედი x%
	60-62%			Three-quarter-fat blend	სამი-მეოთხედი ცხიმინობის ბლენდი
	41-60%			Blended spread x%	შერეული სპრედი x%
	39-41%		Minarine	Half fat blend	ნახევარცხიმინი ბლენდი
	< 39%			Blended spread x%	შერეული სპრედი x%
	80-90%	არა უმეტეს 3%	Margarine	Margarine	მარგარინი
	62-80%			Fat spread x%	ცხიმების სპრედი x %
	60-62%			Three-quarter-fat margarine	სამი-მეოთხედი ცხიმინობის მარგარინი
	41-60%			Fat spread x%	ცხიმების სპრედი x %
	39-41%		Minarine	Half fat margarine	ნახევარცხიმინი მარგარინი
	< 39%			Fat spread x%	ცხიმების სპრედი x %

¹ ინფორმაცია მოყვანილია Codex Alimentarius ინტერნეტ-საიტზე (<http://www.codexalimentarius.net>) გამოქვეყნებული სტანდარტების მიხედვით. მარგარინისა და მინარინისთვის ეს არის 1981 წლის სტანდარტები, კარაქისთვის _ 1971 წლის სტანდარტი.

დანართი 7: ინფორმაცია სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრის მიერ საქართველოს ბაზარზე არსებული კარაქების რამოდენიმე სახეობის გაზომვების შესახებ

ა.წ. 9 ივლისს მაღაზია "პოპულში" (შარტავას ქუჩაზე) ორგანიზაციამ შეიძინა 15 სახის კარაქი (ზედნადების ასლი თანდართულია). თითოეული ტიპის კარაქი გადატანილი იქნა დანომრილ ერთჯერად ჭიქებში (ოქმი თანდართულია), რომლებიც საანალიზოდ ჩაბარდა შპს "მომავალ საუკუნის" ლაბორატორიას. სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრსა და შპს "მომავალ საუკუნეს" შორის დაიდო ხელშეკრულება, რომლითაც ლაბორატორიას დაევალა გაეზომა წარდგენილ სინჯებში რძის ცხიმების შემცველობა Codex Alimentarius-ის CODEX STAN 32-1981 სტანდარტში აღწერილი მეთოდით. ლაბორატორიის პასუხი თანდართულია.

გაზომვის საბოლოო შედეგი ასეთია (გამოქვეყნდა გაზეთ "24 საათის" 2 სექტემბრის ნომერში):

#	პროდუქტის დასახელება	გაზომვის შედეგად დადგენილი რძის ცხიმების შემცველობა პროდუქტში (მასური წილი) სიზუსტე ±2%
1	კარაქი, ეკო-ფუდი 72,5%	8,44 %
2	Сливочное масло, Oldenburger, 82%, немецкое марочное, высший сорт	76,7 %
3	Масло, Valio – Midnight Sun, 82%, Натуральное сливочное масло	74,0 %
4	კარაქი, ეკო-ფუდი, 82,5%	12,8 %
5	ნაღების კარაქი, სამგორი, 82,5%, ნატურალური ქართული პროდუქტი (ვერცხლისფერ შეფუთვაში)	12,7 %
6	კარაქი ნაღების, ჩვენი ფერმერი, 82,5%	52,6 %
7	Датское сливочное масло, Luprak, 82%, несоленое	79,7 %
8	ნაღების კარაქი, სამგორი, 82,5%, უმაღლესი ქართული ხარისხი (ოქროსფერ შეფუთვაში)	51,1 %
9	Butter-Mantoquilla, Campina, 80%, unsalted	81,3 %
10	კარაქი ნაღების, ჩვენი ფერმერი, 71,5%	50,04 %
11	კარაქი ტრადიციული, სანტე, 72,5%	17,87 %
12	Auslese Butter, Bayernland, Feinste Sauerrehabutter, Besonders streichrart, Mit Frischoplobe	40,94 %
13	Масло Валио, сливочное, жирность 82%	83,56 %
14	Масло Елисеевское, сливочное, несоленое, 82%	81,40 %
15	კარაქი ევროპული, სანტე, 71,5%	4,34 %



შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოება
„მომავალი საქონელი“

0141 მისამართი: ძ. თბილისი, არგონ ძ. კორპუსი „ა“ ტელ: 61-06-40

№ 38

„ 22 “ ივლისი 2009 წ.

საქართველოს სტრატეგიული კვლევების და
განვითარების ცენტრის დირექტორს

ქალბატონ ე. ურუშაძეს

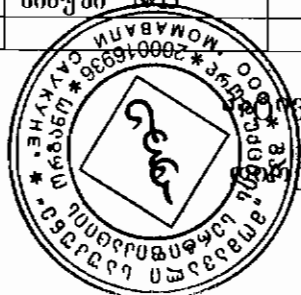
გიგზავნით თქვენდამი რწმუნებული ცენტრის მიერ მ/წლის 9 ივლისს წარ-
მოდგენილი მყარი ცხიმების 15 ნიმუშის კვლევის შედეგებს;

აქვე მოგახსენებთ, რომ შეთხზვების შესაბამისად კვლევა ჩატარებული იქ-
ნა წარმოდგენილ ნიმუშებში რძის ცხიმის შემცველობის თვისობრივი და რაო-
დენობრივი დადგენის მიზნით.

- თვისობრივი ანალიზი ჩატარებული იქნა უკრაინის ვაჭრობისა და საზოგადო-
ებრივი კვების სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტის მიერ რეკომენდებული „საკ-
ვების ხარისხის ლაბორატორიული კონტროლის მეთოდური მითითებები“ს (კიევი
1983) შესაბამისად ლიუმინესცენტრული მეთოდით ლიუმინესკოპ AИK - I - ზე,
ხოლო რძის ცხიმის რაოდენობრივი შემცველობა რძის ცხიმის ქიმიურ თვისე-
ბებზე დამყარებულ – რეიხერტმეისელის , პოლენსკეს და კირშნერის მნიშვნე-
ლობების (რიცხვების) განსაზღვრის გზით **Codex Standard tor Margarine (CODEX
STAN 32-1981)** და **(CODEX STAN 32-1981) [13]** - ის მიხედვით.

კვლევის შედეგები მოცემულია ცხრილზე

№ რიგზე	ნიმუშის დასახელება	წყლის მასიური წილი %-ში	რძის ცხიმის მასიური წილი %	ფერი ლიუმინესცენტრული ანალიზის მიხედვით	შენიშვნა
1	2	3	4	5	6
1	სტანდარტ. ნიმუში (ნაღების კარაქი)	-	79,36	ღია ყვითელი	
2	ნიმუში №1	21,40	8,44	თეთრი მონაცრისფრო ელფერით	
3	ნიმუში №2	15,40	76,70	თეთრი მონაცრისფრო ელფერით	
4	ნიმუში №3	15,20	74,00	ღია მოყვითალო	
5	ნიმუში №4	16,80	12,80	თეთრი მორუხო ელფერით	
6	ნიმუში №5	19,40	12,70	თეთრი მკვეთრად გამოხატული მოცისფრო ელფერით	
7	ნიმუში №6	20,00	52,60	თეთრი მოცისფრო ფერით	
8	ნიმუში №7	15,20	79,70	თეთრი მქრალი ფერის	
9	ნიმუში №8	16,60	51,10	თეთრი მოცისფრო ელფერით	
10	ნიმუში №9	16,20	81,30	ღია ყვითელი ფერის	
11	ნიმუში №10	23,60	50,04	თეთრი მოცისფრო ელფერით	
12	ნიმუში №11	25,40	17,87	თეთრი მოცისფრო ელფერით	
13	ნიმუში №12	14,00	40,94	ღია მოცისფრო ფერის	
14	ნიმუში №13	14,60	83,56	ღია მოყვითალო ელფერით	
15	ნიმუში №14	16,20	81,40	მოყვითალო თეთრი ელფერით	
16	ნიმუში №15	23,40	4,34	თეთრი მონაცრისფრო ფერის	



წარმოდგენისცემით!

დირექტორი -

Handwritten signature and date: 13. კილაძე

ლო ზედნადებ(ებ)ი

დანართი N:1

2 09 ივლისი 2009

აზია "პოპული" ანაგი
 3 2 1 0 6 2 1 0 2 9 1 1 9
 საიდენტიფიკაციო ნომერი

მყიდველი: კონი სესხიველი
 4 1 2 0 1 4 8 1 7 3 6 1 1 7
 საიდენტიფიკაციო ნომერი

ქ. თბილისი, შარტავას ქუჩა
 მისამართი . ფიზიკური პირის პირადობის მოწმობის ნომერი
 გაცემის ადგილი და ტელეფონი

მისამართი . ტელეფონი

ათის გზაენი მადაზია "პოპული" ანაგი
 5 2 1 0 6 2 1 0 2 9 1 1 9
 საიდენტიფიკაციო ნომერი

ტვირთის: 6
 მიმღები: 6
 საიდენტიფიკაციო ნომერი

ქ. თბილისი, შარტავას ქუჩა
 მისამართი . ფიზიკური პირის პირადობის მოწმობის ნომერი
 გაცემის ადგილი და ტელეფონი

მისამართი . ტელეფონი

09-ივლ-09

გადამზიდევი 7
 ლი: 7
 საიდენტიფიკაციო ნომერი

გადამზიდევისა გან ტვირთის მიღებაში და გადაზიდვაში ნდობით აღჭურვილი პირი

ერანსპორტირების სახე 8
 აღნიშნული X ნიშნით: X
 საკატეგორიო, სარეინფო, სხვა

11
 სატრანსპორტო სასაღების მარცხ და ნომერი

12
 მძღოლის მოწმობის სერია და ნომერი

ასკონლო ზედნადები N: 1037315

აპო-ნოს კოდი : EAN8, და სხვა.	საქონლის (ტვირთის) დასახელება ან კონტეინერის ნომერი, მ.შ. დანართის მიხედვით	ერთ -ზო მა	რაო- დენო -ბა	ერთეულის ფასი დღგ-ს ჩათვლით		თანხა:		შეფუთვის სახე	მასსა ზრუტო ტონა
				ლარი:	თეთრი	ლარი:	თეთრი		
40423234	კარაქი /აუსლესე ზათერ/ 250 გრ	ც.	2	4 ლ.	70 თ.	9 ლ.	40 თ.		
408432060762	კარაქი /ელისევესკი/ 200 გრ რუსეთი	ც.	2	4 ლ.	30 თ.	8 ლ.	60 თ.		
408432061141	კარაქი /ვალიო/ 200 გრ	ც.	1	4 ლ.	15 თ.	4 ლ.	15 თ.		
408432060694	კარაქი /ვალიო/ 500 გრ ფინეთი	ც.	1	9 ლ.	40 თ.	9 ლ.	40 თ.		
901080	კარაქი /სამგორი/ 82% ნაღების ვერცხლი 200 გრ	ც.	2	1 ლ.	75 თ.	3 ლ.	50 თ.		
1860051000505	კარაქი /სანტე/ 200 გრ	ც.	2	1 ლ.	45 თ.	2 ლ.	90 თ.		
1860051001915	კარაქი /ტრადიციული/ სანტე 200 გრ	ც.	1	1 ლ.	25 თ.	1 ლ.	25 თ.		
1860001390458	კარაქი 72,5% /ეკო-ფუდი/ 200გრ	ც.	2	1 ლ.	75 თ.	3 ლ.	50 თ.		
1715300102171	კარაქი 82% /კამპინა/ 250 გრ	ც.	2	3 ლ.	75 თ.	7 ლ.	50 თ.		
1860001390441	კარაქი 82,5% /ეკო-ფუდი/ 200გრ	ც.	2	2 ლ.	5 თ.	4 ლ.	10 თ.		
860001261796	კარაქი ნაღების 71,5% /ნიკორა/ 200 გრ	ც.	2	1 ლ.	95 თ.	3 ლ.	90 თ.		
007929110717	კარაქი ნაღების 82 % /ოლდენბურგერი / 250 გრ	ც.	2	4 ლ.	45 თ.	8 ლ.	90 თ.		
860001261741	კარაქი ნაღების 82,5% /ნიკორა/ 200 გრ	ც.	2	2 ლ.	20 თ.	4 ლ.	40 თ.		
860007920062	კარაქი ოქროსფერი 82% /სამგორი/ 200 გრ	ც.	2	2 ლ.	15 თ.	4 ლ.	30 თ.		
740900400771	კარაქი უმარილო /ლურპაკი/ 200 გრ	ც.	2	5 ლ.	15 თ.	10 ლ.	30 თ.		
4 2060793	კარაქი უმარილო /მიდნაითი/ 200 გრ ფინეთი	ც.	2	4 ლ.	10 თ.	8 ლ.	20 თ.		
905896000012	პარკი ფასიანი პატარა /პოპული/ 1 ც	ც.	2	0 ლ.	10 თ.	0 ლ.	20 თ.		
860001400157	სიროკი ვანილის /დუდი/ 1 ც	ც.	8	0 ლ.	50 თ.	4 ლ.	0 თ.		
823001412841	ყავა /მონარქი/ 200 გრ ჯაკობსი	ც.	1	18 ლ.	70 თ.	18 ლ.	70 თ.		
				13	40	14	117.20ლ.		
				13	40	14	117.20ლ.		

ნა სულ: მხედველი ილი 25 ივლი
 თანა სიტყვიერად

13 40 14 117.20ლ.

გაგების მენა დართი (თანამდებობა, ხელმოწერა)

ნიმუში ტვირთის დასატანად ტარით და ფუთვით მასით ზრუტო-წონა

აზარა გამყიდველმა ევრითის გზაენმა

თანამდებობა, სახელი და გვარი, შტამი (ზეყვი)

მიიღო ნდობით აღჭურვილმა პირმა ან გადამზიდევმა

სახელი და გვარი, ხელისმოწერა, საიდენტიფიკაციო ნომერი

09 ივლისი 2009

ნიმუში ტვირთის დასატანად (ტვირთის მიმღებს) ტარით და შეფუთვით მასით ზრუტო-წონა

სიტყვიერად

ჩააბარა ნდობით აღჭურვილმა პირმა ან გამყიდველმა

მიიღო მყიდველმა (ტვირთის მიმღებმა)

თანამდებობა, სახელი და გვარი, შტამი (ზეყვი)

თანამდებობა, სახელი და გვარი, შტამი

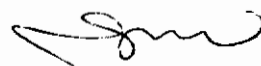
2009 წლის 09 07, ხუთშაბათი

სხვადასხვა ტიპის კარაქის განაწილება დანომრილ ჭიქებში:

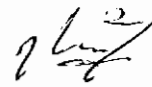
ჭიქის #	კარაქის ტიპი
1	კარაქი, ეკო-ფუდი 72,5%
2	Сливочное масло, Oldenburger, 82%, немецкое марочное, высший сорт
3	Масло, Valio – Midnight Sun, 82%, Натуральное сливочное масло
4	კარაქი, ეკო-ფუდი, 82,5%
5	ნაღების კარაქი, სამგორი, 82,5%, ნატურალური ქართული პროდუქტი
6	კარაქი ნაღების, ჩვენი ფერმერი, 82,5%
7	Датское сливочное масло, Luprak, 82%, несоленое
8	ნაღების კარაქი, სამგორი, 82,5%, უმაღლესი ქართული ხარისხი
9	Butter-Mantoquilla, Campina, 80%, unsalted
10	კარაქი ნაღების, ჩვენი ფერმერი, 71,5%
11	კარაქი ტრადიციული, სანტე, 72,5%
12	Auslese Butter, Bayernland, Feinste Sauerrehabutter, Besonders streichart, Mit Frischplombe
13	Масло Валио, сливочное, жирность 82%
14	Масло Елисеевское, сливочное, несоленое, 82%
15	კარაქი ევროპული, სანტე, 71,5%

დამსწრეთა ხელმოწერა:

ლია თოდუა



ეთერ სარჯველაძე



შოთა მურღულია:

